



2016 Cabernet Sauvignon

Lion Tamer, Napa Valley, The Hess Collection Winery

Der neue Löwe aus der Hess Collection

Beschreibung:

Die junge Generation der Familie Hess ist verantwortlich für die anspruchsvolle «Lions Head»-Kollektion. Bei der Produktion nutzt sie zeitgenössische Technologien und moderne Blending-Praktiken, um den optimalen Ausdruck der Anbaugebiete in Napa und darüber hinaus zu präsentieren. Der Cabernet Sauvignon vom Mount Veeder verströmt anmutige Eleganz.

Degustationsnotiz:

Tiefes Granat mit aufhellendem rubinrotem Rand. Betörendes reifes Bouquet mit schwarzen Johannisbeeren, getrocknete Wildkräuter und Kirschkonfitüre, dahinter dunkle Schokotrüffel, schwarzer Bergpfeffer und edle Cassiswürze. Am satten Gaumen mit cremiger Textur, herrlicher Extraktfülle, stützende Rasse und perfekt modelliertem Körper. Im aromatischen lang anhaltenden Finale blaue und schwarze Beeren, Lakritze und Pflaumenmus.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:

USA

Region:

Kalifornien

Subregion:

North Coast

Produzent:

Hess Collection Winery

Bewertung(en):

Score 19/20, Wine Enthusiast 92/100, Wine Spectator 92/100, Parker 91/100

Ausbau:

22 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2029

Rebsorte(n):

90% Cabernet Sauvignon, 10% Malbec

Artikelnummer:

1101816

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Lion Tamer
Napa Valley
The Hess Collection Winery

Herkunft:	USA
Bewertung(en):	Score 19/20, Wine Enthusiast 92/100, Wine Spectator 92/100, Parker 91/100
Rebsorte(n):	90% Cabernet Sauvignon, 10% Malbec
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	22 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.