2018 The Prisoner

Cabernet Sauvignon, Napa Valley, The Prisoner Wine Company

Neue Ikone aus dem Napa Valley

Beschreibung:
Die Prisoner-Winery im kalifornischen Oakville hat längst Kultstatus erreicht. Mit Spannung haben wir deshalb das neuste Werk von Chrissy Wittmann erwartet. Für den Cabernet Sauvignon kam nur das Traubengut aus den besten Parzellen infrage. Das Resultat macht es deutlich: Mit dem Neuen geht die Prisoner-Erfolgsgeschichte in die nächste Runde.
Degustationsnotiz:
Tiefes Purpur mit zarten Granatreflexen. Sehr dichtes, komplexes, schwarz-blaubeeriges Bouquet mit viel Cassis, Heidelbeerengelee, dunklen Schokoladenpralinen und Kokos, dahinter Backpflaumen und Kirschlikör. Kraftvoller Gaumen mit weichter Textur, engmaschigem Tanningerüst, fein sandiges Extrakt und durchtrainiertem Körper. Im katapultartigen Finale ein langes Crecendo von kleinen schwarzen Beeren und dominikanischem Tabak, Sandelholz fein spröde werdend bis ins ganz lange Finale – wer Ihn sofort geniessen will 5h vorher dekantieren.
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:	Prisoner Wine Company
Bewertung(en):	Score 19.5/20
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Malbec, Petite Sirah, Charbono (Bonarda)
Artikelnummer:	1092018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

The Prisoner

Cabernet Sauvignon
Napa Valley
The Prisoner Wine Company

Herkunft:	USA
Bewertung(en):	Score 19.5/20
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Malbec, Petite Sirah, Charbono (Bonarda)
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch