



2018 Lion Tamer

Napa Valley, The Hess Collection Winery

Der Löwe aus der Hess Collection

Beschreibung:

Wie ein Löwendompteur das mächtige Tier meistert der hohe Malbec-Anteil die kräftigen Tannine des Cabernet Sauvignons. Eine innovative und eindrucksvoll intensive Cuvée vom Familienweingut Hess am Mount Veeder. Unbedingt probieren!

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur mit zarten rubinroten Reflexen. Berauschend reifes Bouquet mit frischgepflückten schwarzen Johannisbeeren, getrocknete Wildkräuter und Kirschkonfitüre, dahinter dunkle Schokotrüffel, schwarzer Bergpfeffer und edle Cassiswürze. Am satten Gaumen mit cremiger Textur, herrliche lakritzeartige Extraktfülle, unterlegte Rasse und perfekt modelliertem Körper. Im aromatischen lang anhaltenden Finale blaue und schwarze Beeren, zarte Graphitnote 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:	Vereinigte Staaten
Region:	Kalifornien
Subregion:	North Coast
Produzent:	Hess Collection Winery
Bewertung(en):	Wine Spectator 92/100, Wine Enthusiast 91/100
Ausbau:	22 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.8 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	47% Malbec, 24% Zinfandel, 19% Petite Sirah, 8% Cabernet Sauvignon, 1% Petit Verdot, 1% Carignan
Artikelnummer:	1083918

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Lion Tamer

Napa Valley

The Hess Collection Winery

Herkunft:	Vereinigte Staaten
Bewertung(en):	Wine Spectator 92/100, Wine Enthusiast 91/100
Rebsorte(n):	47% Malbec, 24% Zinfandel, 19% Petite Sirah, 8% Cabernet Sauvignon, 1% Petit Verdot, 1% Carignan
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	22 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.8 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.