



2019 The Prisoner

Cabernet Sauvignon, Napa Valley, The Prisoner Wine Company

Cabernet-Legende 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 opaker Mitte und zarten Granatreflexen. Sehr komplexes, schwarz-blaubeeriges Bouquet mit viel Cassis, Heidelbeergelée, dunklen Schokoladenpralinen und Kokos, dahinter Backpflaumen und Kirschlikör. Satter Gaumen mit weicher Textur, engmaschigem Tanningeüst, fein sandiges Extrakt und durchtrainiertem Körper. Im katapultartigen langanhaltenden Finale Wildkirsche, dominikanischer Tabak, Sandelholz, fein spröde werdend bis ins ganz lange Finale.

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:

Prisoner Wine Company

Bewertung(en):

Score 19/20

Ausbau:

15 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

15.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2038

Rebsorte(n):

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petite Sirah, Syrah, Malbec

Artikelnummer:

1092019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

The Prisoner

Cabernet Sauvignon
Napa Valley
The Prisoner Wine Company

Herkunft: Vereinigte Staaten
Bewertung(en): Score 19/20
Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Petite Sirah, Syrah, Malbec
Trinkreife: Jetzt bis 2038
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.