



2019 Quintessa

Rutherford - Napa Valley

"Winemaker's master class"

Beschreibung:

Quintessa ist ein wahrhaft prachtvolles Stück Land im Rutherford County, nur etwa 113 Hektar groß, aber voller Biodiversität, geologischer Vielfalt und diverser Mikroklimata. Die Winzer Agustin und Valeria Huneus bewirtschaften ihre Weinberge nach ökologischen und biodynamischen Richtlinien, jede Párezelle und vor allem jede Rebsorte wird einzeln ausgebaut und nach ihren eigenen Bedürfnissen behandelt. Der Wein ist ein Symbol für die Vielfalt und Komplexität der Weinberge, er kann getrost als "Cru" bezeichnet werden. Der Wine Enthusiast bescheinigt dem Wein 100 Punkte und bezeichnet ihn als "Winemaker's master class"! Auch James Suckling vergibt 99/100 Punkte voll des Lobes für diesen Wein und bescheinigt ihm ein immenses Alterungsvermögen.

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

Bewertung(en): James Suckling 99/100, Score 19.5/20, Wine Enthusiast 100/100, Jeb Dunnuck 97/100

Ausbau: 22 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2045

Rebsorte(n): 91% Cabernet Sauvignon, 4% Cabernet Franc, 2% Merlot, 2% Carmenère, 1% Petit Verdot

Artikelnummer: 1206619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Quintessa

Rutherford - Napa Valley

Herkunft:	USA
Bewertung(en):	James Suckling 99/100, Score 19.5/20, Wine Enthusiast 100/100, Jeb Dunnuck 97/100
Rebsorte(n):	91% Cabernet Sauvignon, 4% Cabernet Franc, 2% Merlot, 2% Carmenère, 1% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
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.