



2020 Pessimist

Paso Robles, Daou Vineyards

«A pessimist is never disappointed»

Beschreibung:

Mit ihrer Cuvée, die keine der in der Region üblichen Sorten Cabernet Sauvignon oder Chardonnay enthält, überraschen die Brüder Georges und Daniel Daou und beweisen allen Pessimisten, was für ein Potenzial im Daou Mountain in Paso Robles steckt. Der Weinberg, in dem die Rebstocke auf 700 Metern über dem Meeresspiegel wachsen, gehört zweifellos zu den privilegiertesten Lagen von Paso Robles. Am Gaumen ist der Pessimist reich und gehaltvoll, mit grosszügiger Frucht.

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur mit opaker Mitte und zartem rubinrotem Rand. Betörendes Bouquet, warme Backpflaumen und eingelegte Korinthen, dahinter Schokofeigen und verführerischer Bakaratduft. Am molligen Gaumen mit cremiger Textur, berauschende Extraktfülle, kakaoartiges Tanningerüst und mächtiger Körper. Im konzentrierten Finale explodiert der Blend: ein Korb mit blauen und schwarzen Beeren, dunkle Schokotrüffel, Cassislikör und dominikanischer Tabak.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	USA
Region:	Kalifornien
Subregion:	Central Coast
Produzent:	Daou Vineyards
Bewertung(en):	Parker 92/100, Score 18/20, Jeb Dunnuck 92/100
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	62% Petite Sirah, 18% Zinfandel, 17% Syrah, 3% Lagrein
Artikelnummer:	1185620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pessimist

Paso Robles
Daou Vineyards

Herkunft:	USA
Bewertung(en):	Parker 92/100, Score 18/20, Jeb Dunnuck 92/100
Rebsorte(n):	62% Petite Sirah, 18% Zinfandel, 17% Syrah, 3% Lagrein
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.