



2019 Cabernet Sauvignon

Mount Veeder Napa Valley, The Hess Collection Winery

Top-Cabernet vom Mount Veeder

Beschreibung:

Ein echtes Highlight in der Kollektion der Familie Hess. Der Gründer des Weinguts, Donald Hess, war der Erste, der seine Reben in den kargen, steinigen Hanglagen pflanzte und nicht nur im Tal, dessen Böden vom vulkanischen Ursprung des Napa Valleys profitieren. Das Resultat aus den 19 Top-Parzellen am Mount Veeder ist unter internationalen Kennern gesucht und begehrt.

Degustationsnotiz:

Dunkles Purpurgranat. Tiefgründiges Bouquet nach schwarzen, getrockneten Kirschen, dahinter reife Brombeeren, ein Hauch Koriander, Pflaumenmus und rote Rosen. Am fleischigen Gaumen besticht er mit seiner Kraft und Wärme, besitzt gut stützende reife Tannine, edler mineralischer Kern und elegante Textur. Im langen, gebündelten Finale Black Currant, dunkles Edelholz, Brasiltabak und Schokoladenpastillen.

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):	
Ausbau:	22 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Rebsorte(n):	80% Cabernet Sauvignon, 17% Malbec, 3% Petit Verdot
Artikelnummer:	0291419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Mount Veeder Napa Valley
The Hess Collection Winery

Herkunft: Vereinigte Staaten
Bewertung(en):
Rebsorte(n): 80% Cabernet Sauvignon, 17% Malbec, 3%
Petit Verdot
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.