



2020 The Hype

Cabernet Sauvignon, California, 689 Cellars

The Taste of California für jede Gelegenheit

Beschreibung:

Kaum jemand kennt sich im Cabernet-Eldorado Kalifornien besser aus als Curtis McBride. Was sein Weingut 689 verlässt, wird zum Kult. Das gilt auch für seinen neusten Coup «The Hype». Der Cabernet Sauvignon verkörpert den Californian Lifestyle und ist damit der Inbegriff eines Partyweins mit einem unschlagbaren Genuss- Preis-Verhältnis. The Hype darf auf keinem Familienfest fehlen.

Degustationsnotiz:

Dunkles Granat mit rubinroter Mitte. Betörendes Bouquet mit reifen Herzkirschen, Pflaumenkompott und Nougatpralinen, dahinter Bienenwachs, zarter Vanillehauch und parfümierter Pfeifentabak. Am satten Gaumen mit cremige Textur, lakritzeartige Extraktsüsse und kraftvollem Körper. Im aromatischen Finale ein voller Korb mit blauen Beeren, Brombeerkonfitüre, Black Currant Drops und hellem Edelholz.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsauces, 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 |
| Produzent: | Six Eight Nine Cellars |
| Bewertung(en): | Score 18/20 |
| Ausbau: | 12 Monate im Barrique |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 14.5 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2029 |
| Rebsorte(n): | 95% Cabernet Sauvignon, 5% Malbec |
| Artikelnummer: | 1162620 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

The Hype

Cabernet Sauvignon
California
689 Cellars

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | USA |
| Bewertung(en): | Score 18/20 |
| Rebsorte(n): | 95% Cabernet Sauvignon, 5% Malbec |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2029 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 12 Monate im Barrique |
| Alkoholgehalt: | 14.5 % |
| Service: | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |