



2020 Founding Brothers

Napa Valley, Cathiard Vineyard

Die gefeierte Napa-Rarität der Familie Cathiard

Beschreibung:

Im Jahre 1880 segelten die Brüder James und William Rennie von ihrer Heimat Schottland nach Kalifornien und gründeten fünf Jahre später im Napa Valley ein Weingut. Diese Rebberge in den heutigen Premium-Appellationen Rutherford und St. Helena wurden vor wenigen Jahren von Florence und Daniel Cathiard, die Eigentümer des Château Smith Haut Lafitte in Pessac-Léognan, erworben. Mit ihrer ersten Rarität «Founding Brothers», standesgemäss bestehend aus Bordeaux-Trauben, zeigt das Ehepaar Cathiard eindrücklich, wo die Reise auch in Kalifornien hingehen soll.

Degustationsnotiz:

Dicht verwobenes Bouquet, viel Cassis, Tabakblatt und dunkle Schokolade. Am kompakten Gaumen mit engmaschigem Tanningerüst, burschikoser Körper. Im gebündelten Finale verkapselt sich der Napa mit tiefgründiger Intensität, sehr präzise mit fein mehligem Adstrigenz.

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:	Cathiard Vineyard
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Score 19.5/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	2025–2040
Rebsorte(n):	55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Cabernet Franc
Artikelnummer:	1257520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Founding Brothers

Napa Valley
Cathiard Vineyard

Herkunft: Vereinigte Staaten
Bewertung(en): James Suckling 94/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n): 55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Cabernet Franc
Trinkreife: 2025–2040
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.