



2019 Disciples

Napa Valley, The Crane Assembly

Was Dave Phinney anpackt, wird zu Gold

Beschreibung:

Die beiden Winemaker Dave Phinney und Kevin A. Fox sind seit mehreren Jahren auf der Suche nach ikonischen Weinbergen. Mit den Vineyards Crane, Morisoli und Milat haben sie die perfekte Basis für die Edel-Cuvée Disciples gefunden. Der hohe Zinfandel- Anteil verleiht dem Wein die unvergessliche Fülle und die verschwenderische Kirschfrucht, begleitet von Rosenparfüm der Sorte Charbono und der Süsse und Struktur von Petite Sirah, Merlot, Syrah und Grenache.

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpurgranat mit opaker Mitte. Betörendes Bouquet nach reifen Pflaumen, frischgemahlener tasmanischer Bergpfeffer, duftige Veilchen und Rumnuss-Schokolade, dahinter dunkle Kirschenkonfitüre, Kardamom und frisch geröstete Himbeerkerne. Am kräftigen Gaumen mit cremiger Textur, karamellartigem Extrakt, anschniegensamen Tanninen und durchtrainiertem Körper. Im gebündelten sehr langehaltenden Finale schwarze Johannisbeerpastillen, Lakritze und zarte Arabicanote.

Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu T-Bone-Steak, Lammracks, Wagyuburger, Spareribs und Filet Mignon. Toll auch zu reifem Käse und Schmorgerichten.

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

Produzent:

The Crane Assembly

Bewertung(en):

Score 19/20

Ausbau:

12 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

16.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2034

Rebsorte(n):

45% Zinfandel, 17% Petite Sirah, 14% Charbono (Bonarda), 10% Merlot, 6% Syrah, 6% Grenache, 2% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer:

0867719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Disciples

Napa Valley
The Crane Assembly

Herkunft: USA
Bewertung(en): Score 19/20
Rebsorte(n): 45% Zinfandel, 17% Petite Sirah, 14% Charbono (Bonarda), 10% Merlot, 6% Syrah, 6% Grenache, 2% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: Jetzt bis 2034
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 16.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.