



2020 Six Eight Nine

California, 689 Cellars

Unser beliebtester Kalifornier

Beschreibung:

Die harmonische Cuvée «Six Eight Nine» lieben einfach alle. Überzeugende Argumente auch auf der Etikette: In der chinesischen Mythologie steht die Zahl Sechs für das Glück, die Acht für Reichtum und die Neun ist das Symbol für ein langes Leben. Curtis McBride, der Besitzer des Weinguts 689, hat diese Zahlensymbolik auf einer Reise durch Asien kennengelernt und sich davon bei der Weingutstaupe inspirieren lassen.

Degustationsnotiz:

Tiefes Granat mit opaker Mitte und rubinroten Reflexen. Berausches Bouquet nach eingelegten roten Pflaumen, frischer Schattenmorellensaft, Red Kurantdrops dahinter zarter Rosenduft, Milkschokolade und Walderdbeerenkonfitüre. Am satten Gaumen mit cremiger Textur, geschmeidige Tannine und ansprechender Fruchtsüsse, typische Napa-Wärme mit edler Zimtnote sowie Heidelbeerenkompott in der samtigen Mitte. Im fülligen lang anhaltenden Finale, Sandelholz, Nougatpralinen und Zwetschenmus.

Passt zu:

Eignet sich hervorragend als Begleiter zu Surf and Turf, gegrilltem Fleisch und Fisch, Baked Potato und Tex-Mex. Toll auch zu Hamburgern.

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):

The Tasting Panel 92/100, Score 18/20

Ausbau:

12 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

13.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2030

Rebsorte(n):

56% Zinfandel, 18% Cabernet Sauvignon, 16% Merlot, 8% Syrah, 2% Petite Sirah

Artikelnummer:

0465720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Six Eight Nine

California
689 Cellars

Herkunft:	USA
Bewertung(en):	The Tasting Panel 92/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	56% Zinfandel, 18% Cabernet Sauvignon, 16% Merlot, 8% Syrah, 2% Petite Sirah
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.