



2020 Devil's Candy

Napa Valley, 689 Cellars

Zinfandel-Traum aus dem Napa Valley

Beschreibung:

Wir sind bereits einiges von den fruchtbetonten Weinen von Curtis McBride gewohnt – aber er schafft es immer wieder, uns zu überraschen. Die Trauben des Weins «Devil's Candy» stammen aus verschiedenen Lagen des Napa Valley. Der Wein spiegelt die besondere Charakteristik jeder Region wider und sorgt mit seiner üppigen und verführerischen Art für unvergessliche Genussmomente in der Weihnachtszeit. Der komplexe und expressive Zinfandel-Blend reift 12 Monate in französischer Eiche, ehe er die 689 Cellars verlässt.

Degustationsnotiz:

Dunkles Purpur mit opaker Mitte. Opulentes Bouquet mit warmen Backpflaumen, getrocknete Rosenblätter und eingelegten Feigen in Rum, dunkle Schokomousse und parfümierter Pfeifentabak. Am molligen Gaumen mit cremiger Textur und karamellartiger Extraktsüsse, ein unglaubliches Kraftpaket, perfekte Symbiose von viel Frucht und Konzentration. Im aromatischen Finale eine Explosion von Wildkirschen, schwarzen Oliven, tasmanischem Bergpfeffer und Lakritze.

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:

Vereinigte Staaten

Region:

Kalifornien

Produzent:

Six Eight Nine Cellars

Bewertung(en):

Score 19/20

Ausbau:

12 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

15.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2033

Rebsorte(n):

58% Zinfandel, 19% Cabernet Sauvignon, 16% Petite Sirah, 7% Charbono (Bonarda)

Artikelnummer:

1027420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Devil's Candy

Napa Valley
689 Cellars

Herkunft: Vereinigte Staaten
Bewertung(en): Score 19/20
Rebsorte(n): 58% Zinfandel, 19% Cabernet Sauvignon, 16% Petite Sirah, 7% Charbono (Bonarda)
Trinkreife: Jetzt bis 2033
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 15.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.