



2022 Pessimist

Paso Robles, Daou Vineyards

Blockbuster aus Paso Robles

Beschreibung:

Mit ihrer Cuvée, die keine der in der Region üblichen Sorten Cabernet Sauvignon oder Chardonnay enthält, überraschen die Brüder Georges und Daniel Daou und beweisen allen Pessimisten, was für ein Potenzial im Daou Mountain in Paso Robles steckt. Der Weinberg, in dem die Rebstöcke auf 700 Metern über dem Meeresspiegel wachsen, gehört zweifellos zu den privilegiertesten Lagen von Paso Robles. Am Gaumen ist der Pessimist reich und gehaltvoll, mit grosszügiger Frucht.

Degustationsnotiz:

Tiefgründiges Purpur mit opaker Mitte und violetten Reflexen. Vielschichtiges Bouquet, Backpflaumen, schwarzer tasmanischer Bergpfeffer und eingelegte Korinthen, dahinter Schlehensaft und verführerischer Bakaratduft. Am molligen Gaumen mit cremiger Textur, berausende Extraktfülle, gut stützendes kakaoartiges Tanningerüst und durchtrainiertem Körper. Im gebündelten Finale explodiert der Gigant: ein Korb mit blauen und schwarzen Beeren, dunkle Schokotrüffel, Cassislikör und dominikanischer Tabak.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, 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

Subregion:

Central Coast

Produzent:

Daou Vineyards

Bewertung(en):

Wine Enthusiast 92/100, Score 18.5/20

Ausbau:

10 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.9 %

Rebsorte(n):

60% Petite Sirah, 22% Zinfandel, 16% Syrah, 2% Lagrein

Artikelnummer:

1185622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pessimist

Paso Robles
Daou Vineyards

Herkunft: Vereinigte Staaten
Bewertung(en): Wine Enthusiast 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n): 60% Petite Sirah, 22% Zinfandel, 16% Syrah,
2% Lagrein
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.9 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.