



2012 Magnificat

Napa Valley, Franciscan Estate

Aus Oakville im Herzen des Napa Valley

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpurgranat. Verführerische Nase nach reifen Pflaumen und Cassis dahinter rote Rosen, ein Hauch Kardamon, Waldbeerenfruchttee und dunkle Schokolade am kräftigen Gaumen mit stützendem Tanningerüst dunkles Edelholz, Maulbeeren und edle tabakige Würze im langen nicht endenwollen Finale – wer den Magnificat jetzt schon geniessen will, unbedingt 4 Stunden vorher dekantieren.

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:	Franciscan Estate
Bewertung(en):	Wine Enthusiast 91/100, Wine Spectator 90/100,
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	73% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 3% Petit Verdot, 3% Malbec, 2% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0875312

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Magnificat

Napa Valley
Franciscan Estate

Herkunft:	USA
Bewertung(en):	Wine Enthusiast 91/100, Wine Spectator 90/100,
Rebsorte(n):	73% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 3% Petit Verdot, 3% Malbec, 2% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.