

Cabernet Sauvignon Cellar Reserve

Maverick Ranches, Paso Robles, The Hess Collection Winery

Sélection exclusive pour Mövenpick

Beschreibung:

Sabrina et son mari, Timothy Persson, dirigent depuis peu le domaine Hess, ainsi que la collection d'art familiale. Ils pérennisent son succès, tout en apportant des idées neuves. Sur les collines de Paso Robles, le vigneron Dave Guffy a trouvé les conditions de maturation idéales et une nouvelle terre de prédilection pour son assemblage produit en quantité limitée. Son dernier millésime promet une nouvelle fois beaucoup de plaisir.

Degustationsnotiz:

Rubis grenat profond, s'éclaircissant sur le disque. De délicates notes de cassis et de tabac à pipe parfumé agrémentent le bouquet intense, marqué par des nuances de prunes mûres, sur des touches de lilas, un soupçon de cannelle, du chocolat au lait et du thé froid de cynorrhodon. La bouche est riche et crémeuse, avec des tannins mûrs bien soutenus, un extrait légèrement granuleux et un corps puissant. Cassis, bois précieux et légère note d'arabica dans la finale aromatique et concentrée.

Accompagne idéalement:

Idéal avec un T-bone-steak, un rack d'agneau, un burger de bœuf Wayu, des travers de porc ou un filet mignon, il est tout aussi délicieux avec des fromages bien faits et des pièces braisées.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: États-Unis Sous-région: Ncoas Produzent: Paso Robles

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2035

Cépage(s): 85% Cabernet Sauvignon, 15% Petite Sirah

Artikelnummer: 0608021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Cellar Reserve

Maverick Ranches Paso Robles

Herkunft: États-Unis **Notation:** Score 18.5/20

Cépage(s): 85% Cabernet Sauvignon, 15% Petite Sirah

A boire: jusqu'en 2035
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique

Vol. alcool: 13.5%

Servier: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:

déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de

le décanter.