



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 viticole familial Hess et la collection d'art maison. Ils poursuivent l'histoire de ce succès, mais y ajoutent aussi leurs propres idées. Les raisins de cet assemblage limité poussent dans les collines de Paso Robles, où ils bénéficient de conditions de maturation absolument idéales - et cela se sent. Le plaisir de boire du cabernet dans sa plus belle forme.

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 2036

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

Artikelnummer: 0608022

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 2036
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.