



Pym-Rae

Napa Valley, Tesseron Estate

Die Napa-Perle von Pontet-Canet

Beschreibung:

Die Familie Tesseron, die mit Château Pontet Canet seit Jahren konstant einen der besten Crus von Pauillac abliefern, hat ihre hoch gelegenen Weinberge im Bezirk des Mount Veeder im Jahr 2016 erworben. Hier entsteht der «Pym-Rae» – ein einzigartiger Cabernet-Blend, mit dem die erfolgsverwöhnte Familie ihr Knowhow aus Bordeaux elegant mit den Charakteristika des Napa-Terroirs verbindet. Absolut “unique” im Geschmack und streng limitiert.

Degustationsnotiz:

Le propriétaire de Pontet-Canet, Alfred Tesseron, a réalisé son rêve dans la Napa Valley. Arômes de prune, de chocolat aux noix, d'olives noires, sur de délicates touches de tabac. Viennent ensuite des notes de myrtilles et de mûres. Corsé mais d'une grande finesse, avec des nuances de pralinés et de compote de prunes. Les tannins ronds et compacts lui apportent une texture douce et veloutée. Malgré son grand caractère, il révèle néanmoins le sex appeal indéniable de Pontet-Canet.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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: Tesseron Estate

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0%

Cépage(s): 80% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 5% Merlot

Artikelnummer: 1085419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Pym-Rae

Napa Valley
Tesseron Estate

Herkunft:	États-Unis
Notation:	Jeb Dunnuck 98/100, Decanter 98/100, James Suckling 97/100, Parker 96+/100, Wine Spectator 95/100, Score 20/20
Cépage(s):	80% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 5% Merlot
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	15.0%
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.