

Cabernet Sauvignon

Mount Veeder Napa Valley, The Hess Collection Winery

Un grande Cabernet del Monte Veeder

Beschreibung:

Un must della collezione del pioniere della Napa Valley Donald Hess. Egli fu il primo a coltivare le sue viti non solo sulla pianura vulcanica, ma anche sui pendii poveri e sassosi della Napa Valley. Prodotto da 19 eccellenti parcelle del Monte Veeder, il vino che ne deriva è molto ambito e apprezzato dagli intenditori di tutto il mondo.

Degustationsnotiz:

Granato scuro-violaceo. Bouquet complesso di ciliegie nere essiccate, more con un accenno di coriandolo, composta di prugne e rose rosse. Al palato è corposo, con potenza e calore, tannini maturi e ben sostenuti, fini note minerali e una struttura elegante. Nel finale, lungo e corposo, aromi di ribes nero, legni pregiati, tabacco brasiliano e pastiglie di cioccolato.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Stati Uniti Appellation: Ncoas

Produzent: The Hess Collection Winery

Allevamento: 22 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale Vol. alcolici: 14.8%

Varietà d'uva: 90% Cabernet Sauvignon, 9% Malbec, 1% Petit Verdot

Artikelnummer: 0291421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Mount Veeder Napa Valley The Hess Collection Winery

Herkunft: Stati Uniti

Valutazioni: Parker 94/100, Score 19/20

Varietà d'uva: 90% Cabernet Sauvignon, 9% Malbec, 1% Petit

Verdot

Weinbau: Tradizionale

Allevamento: 22 Mesi in barrique

Vol. alcolici: 14.8%

Servier: Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento:

stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di

decantarlo.