MÖVENPICK
VINI



Devil's Candy

Napa Valley, 689 Cellars

Zinfandel de rêve della Napa Valley

Descrizione:
Già il nome suona come una tentazione, ed è proprio questo il senso della linea Devil's Candy. Curtis McBride unisce uve provenienti da Calistoga, Oakville, St. Helena e altre zone della Napa Valley in un blend di Zinfandel che celebra il lato più opulento della California. Zinfandel, Cabernet Sauvignon, Petite Sirah e Charbono gli conferiscono ulteriore intensità e rendono percepibile ogni vigneto a modo suo. Ricco, espressivo e seducente: un vero classico per gli appassionati dei vini corposi della Napa Valley.

Profilo aromatico:
Colore viola scuro, centro opaco. Bouquet opulento con note di prugne calde, petali di rosa essiccati, fichi macerati nel rum, mousse di cioccolato fondente e tabacco da pipa profumato. Al palato è incredibilmente potente, con una consistenza cremosa e un estratto caramellato, una simbiosi perfetta tra ricchezza di frutta e concentrazione. Finale aromatico con un'esplosione di ciliegie selvatiche, olive nere, pepe di montagna della Tasmania e liquirizia.

Abbinamenti:
Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Temperatura:
Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Paese di origine:	Stati Uniti
Produttore:	689 Cellars
Produzione:	12 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5%
Uva:	58% Zinfandel, 19% Cabernet Sauvignon, 16% Petite Sirah, 7% Charbono (Bonarda)
Numero articolo:	1027421

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINI

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Devil's Candy

Napa Valley
689 Cellars

Paese di origine:	Stati Uniti
Valutazioni:	Score 19/20
Uva:	58% Zinfandel, 19% Cabernet Sauvignon, 16% Petite Sirah, 7% Charbono (Bonarda)
Viticoltura:	Tradizionale
Produzione:	12 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	15.5%
Temperatura:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch