

# **Cabernet Sauvignon Cellar Reserve**

Maverick Ranches, Paso Robles, The Hess Collection Winery

Selezione esclusiva per Mövenpick

### Beschreibung:

Sabrina e suo marito, Timothy Persson, hanno recentemente assunto la gestione della tenuta Hess e della collezione d'arte di famiglia. Stanno assicurando il continuo successo dell'azienda, apportando al contempo nuove idee. Sulle colline di Paso Robles, l'enologo Dave Guffy ha trovato le condizioni di maturazione ideali e un nuovo terreno preferito per il suo blend, prodotto in quantità limitate. Ancora una volta, la sua ultima annata promette un grande piacere.

## **Degustationsnotiz:**

Rosso granato intenso, si schiarisce al palato. Delicate note di ribes nero e fragrante tabacco da pipa impreziosiscono l'intenso bouquet, caratterizzato da sentori di prugne mature, con tocchi di lillà, un accenno di cannella, cioccolato al latte e tè freddo alla rosa canina. Il palato è ricco e cremoso, con tannini maturi e ben sostenuti, un estratto leggermente granuloso e un corpo potente. Ribes nero, legno pregiato e una nota di arabica nel finale concentrato e aromatico.

#### Ideale con:

Ideale per accompagnare una bistecca T-bone, un carré d'agnello, un hamburger di manzo Wayu, costine o filet mignon, è altrettanto delizioso con formaggi ben fatti e tagli brasati.

## 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 UnitiAppellation:NcoasProduzent:Paso RoblesAllevamento:18 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

**Da bere:** da subito fino al 2035

Varietà d'uva: 85% Cabernet Sauvignon, 15% Petite Sirah

Artikelnummer: 0608021

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

# **Cabernet Sauvignon Cellar Reserve**

Maverick Ranches Paso Robles

**Herkunft:** Stati Uniti **Valutazioni:** Score 18.5/20

Varietà d'uva: 85% Cabernet Sauvignon, 15% Petite Sirah

**Da bere:** da subito fino al 2035

Weinbau: Tradizionale

**Allevamento:** 18 Mesi in barrique

Vol. alcolici: 13.5%

**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.