



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 dell'azienda vinicola di famiglia Hess e della collezione d'arte interna. Stanno continuando la storia di successo, ma stanno anche incorporando le loro idee. Le uve di questo blend in edizione limitata crescono sulle colline di Paso Robles, dove godono di condizioni di maturazione assolutamente ideali - lo si può assaporare. Il piacere di bere Cabernet nella sua forma più bella.

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 Uniti

Appellation: Ncoas

Produttore: Paso Robles

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2036

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

Artikelnummer: 0608022

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 2036
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.