



The Prisoner

California, The Prisoner Wine Company

Vin culte de Californie

Descrizione:

I nostri clienti amano Prisoner, con la sua insolita etichetta ispirata alle opere dell'artista Goya, e sono deliziati dai suoi aromi seducenti. Chrissy Wittmann, enologa di The Prisoner Wine Company, si è posta l'obiettivo di creare vini tanto unici quanto indimenticabili.

Profilo aromatico:

Porpora intenso con centro impenetrabile e riflessi rubino. Profumo ammaliante di fichi canditi e succo di ciliegia Morello, seguito da cioccolato al latte, tabacco brasiliano, legni pregiati e composta di prugne rosse. Al palato è potente, con tannini ben sostenuti e perfettamente maturi, una spiccata dolcezza di frutto e un estratto caramellato. La profondità impressionante e la struttura corposa sono affascinanti. Il finale è aromatico e persistente, con aromi di frutti rossi e blu, legno nobile e noci, con un tocco gourmet di ribes.

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.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Stati Uniti

Appellation: North Coast

Produttore: The Prisoner Wine Company

Allevamento: 10 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.5%

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: Zinfandel, Cabernet Sauvignon, Petite Sirah, Syrah, Charbono (Bonarda)

Numero articolo: 0688819

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

The Prisoner

California
The Prisoner Wine Company

Herkunft: Stati Uniti
Valutazioni: Score 19/20
Varietà d'uva: Zinfandel, Cabernet Sauvignon, Petite Sirah, Syrah, Charbono (Bonarda)
Da bere: da subito fino al 2030
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 10 Mesi in barrique
Vol. alcolici: 15.5%
Servier: Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.