



Devil's Candy

Napa Valley, 689 Cellars

Uno Zinfandel fatto per le grigliate

Beschreibung:

Sebbene i suoi vini fruttati ci abbiano sorpreso in più di un'occasione, Curtis McBride riesce ancora a stupirci. Le uve del suo Devil's Candy provengono da diversi appezzamenti della Napa Valley. Questo blend a base di Zinfandel riflette il carattere di ciascuna di esse e la sua generosa e ammaliante opulenza rende ogni serata barbecue un'esperienza unica. Complesso ed espressivo, è maturato per 12 mesi in botti di rovere francese prima di lasciare 689 Cellars.

Degustationsnotiz:

Porpora intenso, centro impenetrabile. Bouquet opulento con note di prugne, petali di rosa essiccati e fichi macerati nel rum, mousse di cioccolato fondente e tabacco da pipa profumato. Al palato è incredibilmente potente, untuoso con una dolcezza da estratto caramellato, la simbiosi perfetta tra ricchezza di frutta e concentrazione. Il finale aromatico è un'esplosione di bacche nere essiccate, olive nere, pepe fresco di montagna e liquirizia.

Ideale con:

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).

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Stati Uniti

Produttore: 689 Cellars

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.5%

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: 49% Zinfandel, 18% Cabernet Sauvignon, 17% Charbono (Bonarda), 16% Petite Sirah

Artikelnummer: 1027418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Devil's Candy

Napa Valley
689 Cellars

Herkunft: Stati Uniti
Valutazioni: Score 18.5/20
Varietà d'uva: 49% Zinfandel, 18% Cabernet Sauvignon, 17% Charbono (Bonarda), 16% Petite Sirah
Da bere: da subito fino al 2030
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 12 Mesi in barrique
Vol. alcolici: 15.5%
Servier: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.