

Devil's Candy

Napa Valley, 689 Cellars

Zinfandel de rêve dalla Napa Valley

Beschreibung:

Sebbene i suoi vini fruttati ci abbiano sorpreso in più di un'occasione, Curtis McBride riesce ancora a stupirci. Le uve del Devil's Candy provengono da diverse parcelle della Napa Valley. Questo vino riflette il carattere tipico della regione e la sua generosa e ammaliante opulenza rende ogni pasto festivo un'esperienza indimenticabile. Complesso ed espressivo, viene affinato per 12 mesi in botti di rovere francese prima di lasciare 689 Cellars.

Degustationsnotiz:

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.

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 Produzent: 689 Cellars

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale Vol. alcolici: 15.5%

Da bere: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: 56% Zinfandel, 18% Cabernet Sauvignon, 16% Petite Sirah, 10% Charbono (Bonard

Artikelnummer: 1027419

Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Devil's Candy

Napa Valley 689 Cellars

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

Varietà d'uva: 56% Zinfandel, 18% Cabernet Sauvignon, 16%

Petite Sirah, 10% Charbono (Bonarda)

Da bere: da subito fino al 2032

Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 12 Mesi in barrique

Vol. alcolici: 15.5%

Servier: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve

essere decantato.