

## **Lion Tamer**

Napa Valley, Hess Lions Head Collection

Il leone della collezione Hess

#### Beschreibung:

Come un domatore di leoni che domina il potente animale, l'alta percentuale di Malbec domina i potenti tannini del Cabernet Sauvignon. Una cuvée innovativa di impressionante intensità proveniente dalla tenuta della famiglia Hess a Mount Veeder. Un assaggio imperdibile!

### Degustationsnotiz:

Porpora intenso con delicati riflessi rubino. Bouquet inebriante di ribes nero appena colto, erbe selvatiche essiccate e confettura di ciliegie, seguito da note di tartufo al cioccolato fondente, pepe nero di montagna e ribes nero. Al palato è ricco e cremoso, con una superba ricchezza di estratto di liquirizia e un corpo robusto e perfettamente strutturato. Finale persistente e aromatico di bacche blu e nere, con delicate note di grafite e prugna secca.

#### Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

## 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

**Produzent:** Hess Lions Head Collection

**Allevamento:** 17 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale Vol. alcolici: 14.9%

Varietà d'uva: 61% Malbec, 15% Petite Sirah, 14% Zinfandel, 9% Merlot, 1% Petit Verdot

Artikelnummer: 1083921

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

## **Lion Tamer**

Napa Valley

Hess Lions Head Collection

**Herkunft:** Stati Uniti **Valutazioni:** Score 18,5/20

Varietà d'uva: 61% Malbec, 15% Petite Sirah, 14% Zinfandel,

9% Merlot, 1% Petit Verdot

Weinbau: Tradizionale

**Allevamento:** 17 Mesi in barrique

Vol. alcolici: 14.9%

**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.