



Pym-Rae

Napa Valley, Tesson Estate

Der erste Jahrgang der gefeierten Napa-Rarität

Beschreibung:

La famiglia Tesson, che gestisce anche Château Pontet-Canet a Bordeaux, ha acquistato questa proprietà vicino al Monte Veeder nel 2016. Il "Pym-Rae", proveniente da una microproduzione, è il nuovo gioiello della corona di questa prestigiosa famiglia. È un vino molto speciale, che aspetta solo di essere scoperto.

Degustationsnotiz:

È la prima annata di questo vino prodotto dallo stimato proprietario borghese Alfred Tesson, che ha acquistato la proprietà nella Napa-Valley nel 2016. Aromi di prugne, terra umida, erbe fresche e tabacco, nonché olive verdi. Nel secondo naso, mirtillo e more. Corposo ma sottile, cioccolato fondente, noci e prugne. I tannini, fermi ma levigati, conferiscono al vino una consistenza cremosa. Ben strutturato, può già essere bevuto.

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

Produttore: Tesson Estate

Allevamento: 16 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2040

Varietà d'uva: 76% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot, 7% Cabernet Franc

Artikelnnummer: 1085416

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Pym-Rae

Napa Valley
Tesseron Estate

Herkunft: Stati Uniti
Valutazioni: James Suckling 98/100, Parker 97/100, Score 20/20
Varietà d'uva: 76% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot, 7% Cabernet Franc
Da bere: da subito fino al 2040
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 16 Mesi in barrique
Vol. alcolici: 15.0%
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.