



Pym-Rae

Napa Valley, Tesseron Estate

La perla di Napa di Pontet-Canet

Beschreibung:

La famiglia Tesseron, che da anni offre costantemente una delle migliori annate di Pauillac con Château Pontet Canet, nel 2016 ha acquistato i suoi vigneti in alto nel distretto di Mount Veeder. Qui è nato il "Pym-Rae", un blend unico di Cabernet con cui la famiglia di successo combina elegantemente la propria esperienza bordolese con le caratteristiche del terroir di Napa. Un gusto assolutamente "unico" e un'edizione rigorosamente limitata.

Degustationsnotiz:

Il proprietario di Pontet-Canet, Alfred Tesseron, ha realizzato il suo sogno nella Napa Valley. Aromi di prugna, cioccolato alle nocciole e olive nere, con delicate note di tabacco. Seguono mirtillo e more. Corposo ma di grande finezza, con note di pralina e composta di prugne. I tannini rotondi e compatti gli conferiscono una consistenza morbida e vellutata. Nonostante il suo grande carattere, rivela l'innegabile sex appeal di Pontet-Canet.

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: Tesseron Estate

Allevamento: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.7%

Da bere: da subito fino al 2040

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

Artikelnummer: 1085417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Pym-Rae

Napa Valley
Tesseron Estate

Herkunft:	Stati Uniti
Valutazioni:	Parker 97/100, James Suckling 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:	in barrique
Vol. alcolici:	15.7%
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.