



Pym-Rae

Napa Valley, Tesseron Estate

Die Napa-Perle von Pontet-Canet

Beschreibung:

Die Familie Tesseron, die mit Château Pontet Canet seit Jahren konstant einen der besten Crus von Pauillac abliefern, hat ihre hoch gelegenen Weinberge im Bezirk des Mount Veeder im Jahr 2016 erworben. Hier entsteht der «Pym-Rae» – ein einzigartiger Cabernet-Blend, mit dem die erfolgsverwöhnte Familie ihr Knowhow aus Bordeaux elegant mit den Charakteristika des Napa-Terroirs verbindet. Absolut “unique” im Geschmack und streng limitiert.

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'inneffabile 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: 15.0%

Varietà d'uva: 80% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 5% Merlot

Artikelnummer: 1085419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Pym-Rae

Napa Valley
Tesseron Estate

Herkunft:	Stati Uniti
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 98/100, Decanter 98/100, James Suckling 97/100, Parker 96+/100, Wine Spectator 95/100, Score 20/20
Varietà d'uva:	80% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 5% Merlot
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	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.