



2016 Cabernet Sauvignon Special Cuvée

Napa Valley, The Hess Collection Winery, Hess Family Estates

Exklusive Selektion von Donald Hess

Descrizione del vino:

Donald Hess bewies als einer der Ersten, dass in den Hügeln der westlichen Talkette hervorragende Napa-Crus reifen können. Dank der lang-jährigen Freundschaft zwischen Donald Hess und Mövenpick können wir Ihnen eine exklusiv für Mövenpick gekelterte Cabernet-Sauvignon-Selektion anbieten. Der mengenmässig limitierte Blend aus den Hillside-Lots verspricht puren Cabernet-Trinkgenuss.

Nota di degustazione:

Dunkles Grantrubin. Betörendes Bouquet nach reifen Walderdbeeren, Zwetschgen, und Holunderdrops in der konzentrierten Nase, dahinter intensiver Veilchenduft, dunkle Edelhölzer und parfümierter Pfeiffentabak. Am Gaumen mit fülligem Auftakt, reifem Extrakt und perfekt stützenden, reifen Tanninen, tolle Balance zwischen lakritzeartiger Mineralik mit edler Graphitnote. Im aromatischen, langanhaltenden Finale schwarze Johannisbeeren und betörende Hassenusschokolade.

Abbinamenti:

Hervorragender Begleiter zu T-Bone-Steak, Lammracks, Wagyuburger, Spareribs und Filet Mignon. Toll auch zu reifem Käse und Schmorgerichten.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:

Regione: California

Sottoregione: North Coast

Produttore: Hess Collection Winery

Valutazioni: Score 18.5/20

Vinificazione: 18 Monate im Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.5 %

Maturità: Jetzt bis 2027

Varietà d'uva: 76% Cabernet Sauvignon, 9% Petite Sirah, 7% Malbec, 6% Syrah, 2% Petit Verdot

Numero di articolo: 0608016

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Special Cuvée

Napa Valley
The Hess Collection Winery
Hess Family Estates

Origine:

Valutazioni: Score 18.5/20

Varietà d'uva: 76% Cabernet Sauvignon, 9% Petite Sirah, 7% Malbec, 6% Syrah, 2% Petit Verdot

Maturità: Jetzt bis 2027

Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 18 Monate im Barrique

Gradazione alcolica: 14.5 %

Servizio: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.