



2016 El Coco

Napa Valley, G. B. Crane Vineyard

Der rare Napa-Zinfandel von Dave Phinney

Descrizione del vino:

Im Jahr 1885 pflanzt Dr. George Beldon Crane auf einem acht Hektar grossen Grundstück südlich von St. Helena eine Reihe von Weinstöcken. Heute ist es eines der ältesten Weinberge im Napa Valley und besteht aus einer Feldmischung, die traditionell als «gemischter Schwarzer» bekannt ist. Von den acht Hektar, auf denen derzeit Wein angebaut wird, sind etwa vier Hektar mit einer Mischung aus den ursprünglichen Rebstöcken von G.B. Crane, die anderen vier Hektar bestehen aus Cabernet Sauvignon, Petit Sirah und Merlot. Mit einer solchen Geschichte und dem enormen Potenzial haben die 4 Freunde den acht Hektar grossen Weinberg 2012 mit einem Ziel erworben: dieses Stück kalifornischer Weinbaugeschichte zu bewahren und einen Wein zu erzeugen, der dieses Erbe repräsentiert und respektiert.

Nota di degustazione:

Dichtes Granat. Intensiver Duft nach warmen Backpflaumen und Haselnusschokolade, dahinter Schlehensaft, Holundergelee und exotische Edelhölzer. Am kräftigen, dichten Gaumen mit betörendem süßem Extrakt und cremiger Textur. Im katapultartigen, sehr aromatischen Finale mit dunkler Schokomousse, Lakritze und Earl-Greytee.

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:	The Crane Assembly
Valutazioni:	Parker 95/100, Antonio Galloni 94/100
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2028
Varietà d'uva:	62% Zinfandel, 32% Petite Sirah, 6% Merlot
Numero di articolo:	0810316

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

El Coco

Napa Valley
G. B. Crane Vineyard

Origine:

Valutazioni: Parker 95/100, Antonio Galloni 94/100

Varietà d'uva: 62% Zinfandel, 32% Petite Sirah, 6% Merlot

Maturità: Jetzt bis 2028

Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 12 Monate im Barrique

Gradazione
alcolica: 15.5 %

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