



## 2017 Devil's Candy

Napa Valley, 689 Cellars

Verführerisch und uppig: ein Zinfandel-Traum

### **Descrizione del vino:**

Wir sind bereits einiges von den fruchtbetonten Weinen von Curtis McBride gewohnt – aber er schafft es immer wieder, uns zu überraschen. Die Trauben des Weins „Devil's Candy“ stammen von verschiedenen Lagen des Napa Valleys. Der Zinfandel-Blend spiegelt die besondere Charakteristik jeder Region wider. Der komplexe und expressive Wein reift 12 Monate in französischer Eiche, ehe er 689 Cellars verlässt.

### **Nota di degustazione:**

Undurchsichtiges Purpur. Sehr ausschweifendes süßes Bouquet mit Rumzwetschgen, Korinthen und eingelegten Feigen in Port, dunkle Schokotrüffel und Dörripflaumen. Am kräftigen Gaumen mit cremiger Textur und blank polierten Tanninen, ein unglaubliches Powerpack, viel Frucht und Konzentration zeigend. Im aromatischen Finale eine Explosion von schwarzen getrockneten Beeren, Nelken, Kardamom, frischem tasmanischem Bergpfeffer und Süßholz gepaart mit parfümiertem Pfeiffentabak.

### **Consigli per il consumo:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

### **Paese d'origine:**

**Regione:** California

**Produttore:** Six Eight Nine Cellars

**Valutazioni:** Score 19/20

**Vinificazione:** 12 Monate im Barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 15.5 %

**Maturità:** Jetzt bis 2026

**Varietà d'uva:** 40% Zinfandel, 20% Cabernet Sauvignon, 18% Petite Sirah, 16% Syrah, 6% Charbono (Bonarda)

**Numero di articolo:** 1027417

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Devil's Candy

Napa Valley  
689 Cellars

**Origine:**

**Valutazioni:**

Score 19/20

**Varietà d'uva:**

40% Zinfandel, 20% Cabernet Sauvignon, 18%  
Petite Sirah, 16% Syrah, 6% Charbono  
(Bonarda)

**Maturità:**

Jetzt bis 2026

**Viticultura:**

Tradizionale

**Vinificazione:**

12 Monate im Barrique

**Gradazione**

15.5 %

**alcolica:**

**Servizio:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge  
Weine können mit dem Dekantieren noch  
zulegen.