2017 Disciples

Napa Valley, The Crane Assembly

Was Dave Phinney anpackt, wird zu Gold

Descrizione del vino:
Die beiden Winemaker Dave Phinney und Kevin A. Fox sind seit mehreren Jahren auf der Suche nach ikonischen Weinbergen. Mit den Vineyards Crane, Morisoli und Milat haben sie die perfekte Basis für die Edelcuvée Disciples gefunden. Die dominierende Traubensorte Zinfandel verleiht dem Wein die unvergessliche Fülle und die verschwenderische Kirschfrucht, begleitet von Rosenparfüm der Sorte Charbono und der Süsse und Struktur von Grenache und Petite Sirah.
Nota di degustazione:
Dunkles Rubingranat. Was für ein verführerisches Parfüm nach roten Kirschen, geröstete Himbeerkerne und Zwetschgen, dahinter Thymian und Burleetabak. Am Gaumen mit einer traumhaften Eleganz und perfekt polierten Tanninen. Im aromatischen Finale mit Holunder, Tomatenblatt und Estragon.
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:	The Crane Assembly
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	16.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2028
Varietà d'uva:	64% Zinfandel, 18% Petite Sirah, 13% Grenache, 5% Syrah
Numero di articolo:	0867717

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Disciples

Napa Valley
The Crane Assembly

Origine:	
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	64% Zinfandel, 18% Petite Sirah, 13% Grenache, 5% Syrah
Maturità:	Jetzt bis 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	16.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch