



2017 Insignia

Napa Valley, Joseph Phelps Vineyards

Ganz, ganz grosses Napa Kino!

Descrizione del vino:

Über vierzig Jahre später wird der Insignia als einer der ikonenhaftesten Weine der Welt anerkannt. Der Jahrgang 2002 wurde 2005 von der Zeitschrift Wine Spectator zum "Wein des Jahres" gekürt, und Robert Parker Wine Advocate hat die Jahrgänge 1991, 1997, 2002 und 2007 des Insignia mit vier perfekten 100-Punkte-Bewertungen ausgezeichnet.

Nota di degustazione:

Im Glas berauschende Aromen von Mokka, Zedernholz, geröstetem Espresso, Heidelbeere und reifer Pflaume. Frisch und fokussiert mit aufbauenden Schichten von Schwarzkirsche, Brombeerkonfitüre, Gewürzdose und Vanilleessenz. Plüschige, samtige Textur und nahtlose Tannine enden in einem langen, anhaltenden Abgang.

Abbinamenti:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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:

US

Regione:

Californie

Sottoregione:

North Coast

Produttore:

Joseph Phelps Vineyards

Valutazioni:

Parker 96/100, Score 19/20, Wine Spectator 94/100, Decanter 96/100, Jeb Dunnock 95-97/100, James Suckling 96/100

Vinificazione:

im Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2040

Varietà d'uva:

Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Malbec, Cabernet Franc

Numero di articolo:

1030317

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Insignia

Napa Valley
Joseph Phelps Vineyards

Origine:	US
Valutazioni:	Parker 96/100, Score 19/20, Wine Spectator 94/100, Decanter 96/100, Jeb Dunnock 95–97/100, James Suckling 96/100
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Malbec, Cabernet Franc
Maturità:	Jetzt bis 2040
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	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.