2019 Alec's Blend

Napa Valley, Lewis Cellars

Un vino da sogno che ricorda un Hermitage

Abbinamenti:
Ideale per accompagnare una bistecca T-bone, un carré d'agnello, un hamburger di manzo Wayu, costine o filet mignon, è altrettanto delizioso con formaggi ben fatti e tagli brasati.
Consigli per il consumo:
Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	US
Regione:	Californie
Sottoregione:	North Coast
Produttore:	Lewis Cellars
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	fino a 2037
Varietà d'uva:	56% Syrah, 30% Merlot, 11% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0526219

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

MÖVENPICK
VINS

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Alec's Blend

Napa Valley
Lewis Cellars

Origine:	US
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	56% Syrah, 30% Merlot, 11% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc
Maturità:	fino a 2037
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

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