



2011 Double Eagle

Napa Valley, Double Eagle Winery

Neu in unserem Sortiment

Nota di degustazione:

Granatrubin. Dicht verwobenes blaubeeriges Bouquet nach Brombeeren und reifen Pflaumen, etwas Koriander, duftige Schattenmorellen und betörende rote Rosen. Dahinter am kräftigen Gaumen spürbares reifes Extrakt mit stützendem feinmehligem Tannin, Mocca und Holunder aufkommend. Tabakige Würze, Nelken und Wacholder im eleganten Finale. Dieser Wein muss unbedingt 3 Stunden vorher dekantiert werden.

Abbinamenti:

Hervorragender Begleiter zu T-Bone-Steak, Lammracks, Wayuburger, 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:

Produttore: Double Eagle

Valutazioni: Score 19/20

Gradazione alcolica: 14.0 %

Maturità: Jetzt bis 2025

Varietà d'uva: 60% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 20% Cabernet Franc

Numero di articolo: 0779511

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Double Eagle

Napa Valley
Double Eagle Winery

Origine:

Valutazioni: Score 19/20

Varietà d'uva: 60% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 20% Cabernet Franc

Maturità: Jetzt bis 2025

Gradazione alcolica: 14.0 %

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