



2021 Cabernet Sauvignon Cellar Reserve

Maverick Ranches, Paso Robles, The Hess Collection Winery

Selezione esclusiva per Mövenpick

Descrizione del vino:

Sabrina e suo marito Timothy Persson gestiscono da poco tempo l'azienda vinicola di famiglia Hess e la collezione d'arte interna. Continuano la storia di successo, ma incorporano anche le loro idee. L'enologo Dave Guffy ha trovato le condizioni ideali di maturazione nelle colline di Paso Robles e quindi una nuova casa per la miscela limitata. La nuova annata ha anche molto da offrire al Cabernet da bere.

Nota di degustazione:

Rosso granato intenso, si schiarisce al palato. Delicate note di ribes nero e fragrante tabacco da pipa impreziosiscono l'intenso bouquet, caratterizzato da sentori di prugne mature, con tocchi di lillà, un accenno di cannella, cioccolato al latte e tè freddo alla rosa canina. Il palato è ricco e cremoso, con tannini maturi e ben sostenuti, un estratto leggermente granuloso e un corpo potente. Ribes nero, legno pregiato e una nota di arabica nel finale aromatico e concentrato.

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:	Hess Collection Winery
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	85% Cabernet Sauvignon, 15% Petite Sirah
Numero di articolo:	0608021

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Cellar Reserve

Maverick Ranches
Paso Robles
The Hess Collection Winery

Origine:	US
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	85% Cabernet Sauvignon, 15% Petite Sirah
Maturità:	fino a 2035
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.