



2013 Cabernet Sauvignon Special Cuvée

Special Cuvée, Napa Valley, The Hess Collection Winery

Ein grosses Dankeschön von Donald Hess

Descrizione del vino:

Donald Hess bewies als einer der Ersten, dass in den Hügeln der westlichen Talkette hervorragende Napa-Crus reifen können. Dank der langjährigen Freundschaft zwischen Donald Hess und Mövenpick können wir Ihnen eine exklusiv für Mövenpick gekelterte Cabernet-Sauvignon-Selektion anbieten. Der mengenmässig limitierte Blend aus den Hillside-Lots verspricht puren Cabernet-Trinkgenuss.

Nota di degustazione:

Dunkles Grantrubin. Betörendes Bouquet nach reifen Pflaumen, Brombeeren, dunkler Schokolade, reifem Cassis und Heidelbeerengelee in der konzentrierten Nase, dahinter intensiver Veilchenduft und Kirschtobak, tiefgründig und ansprechend zugleich. Fülliger Auftakt mit reifem Extrakt und perfekt stützenden, reifen Tanninen, tolle Balance zwischen lakritzartiger Mineralik und anregender Fruchtsüsse, Waldbeeren, Black Kurant und Lebkuchennoten, herrliche Gaumenfülle bis ins weiche, lang anhaltende Finale.

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:	Hess Collection Winery
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	14 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2025
Varietà d'uva:	80% Cabernet Sauvignon, 15% Petite Sirah, 5% Petit Verdot
Numero di articolo:	0608013

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Special Cuvée

Special Cuvée

Napa Valley

The Hess Collection Winery

Origine:

Valutazioni:

Score 18.5/20

Varietà d'uva:

80% Cabernet Sauvignon, 15% Petite Sirah, 5%
Petit Verdot

Maturità:

Jetzt bis 2025

Viticoltura:

Tradizionale

Vinificazione:

14 Monate in Barrique

Gradazione

14.0 %

alcolica:

Servizio:

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