



## 2013 El Coco

Napa Valley, G.B.Crane Vineyard

Kult-Zinfandel von Dave Phinney.

**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:** The Crane Assembly

**Valutazioni:** Score 19/20

**Vinificazione:** 16 Monate in Barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 16.0 %

**Maturità:** Jetzt bis 2024

**Varietà d'uva:** 47% Zinfandel, 42% Petite Sirah, 9% Merlot, 2% Cabernet Sauvignon

**Numero di articolo:** 0810313

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **El Coco**

Napa Valley  
G.B.Crane Vineyard

**Origine:**

**Valutazioni:**

Score 19/20

**Varietà d'uva:**

47% Zinfandel, 42% Petite Sirah, 9% Merlot, 2% Cabernet Sauvignon

**Maturità:**

Jetzt bis 2024

**Viticoltura:**

Tradizionale

**Vinificazione:**

16 Monate in Barrique

**Gradazione**

16.0 %

**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.