



2012 Que viene el Coco

Napa Valley, G.B.Crane Vineyard

Neuentdeckung: Ein Zinfandeltraum 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: 12 Monate in Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 15.5 %

Maturità: Jetzt bis 2022

Varietà d'uva: 50% Zinfandel, 40% Petite Sirah, 8% Merlot, 2% Gamay

Numero di articolo: 0810312

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Que viene el Coco

Napa Valley

G.B.Crane Vineyard

Origine:

Valutazioni:

Score 19/20

Varietà d'uva:

50% Zinfandel, 40% Petite Sirah, 8% Merlot, 2% Gamay

Maturità:

Jetzt bis 2022

Viticoltura:

Tradizionale

Vinificazione:

12 Monate in Barrique

Gradazione

15.5 %

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.