



2012 Magnificat

Napa Valley, Franciscan Estate

Aus Oakville im Herzen des Napa Valley

Nota di degustazione:

Tiefes Purpurgranat. Verführerische Nase nach reifen Pflaumen und Cassis dahinter rote Rosen, ein Hauch Kardamon, Waldbeerenfruchtete und dunkle Schokolade am kräftigen Gaumen mit stützendem Tanningerüst dunkles Edelholz, Maulbeeren und edle tabakige Würze im langen nicht endenwollen Finale – wer den Magnificat jetzt schon geniessen will, unbedingt 4 Stunden vorher dekantieren.

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: Franciscan Estate

Valutazioni: Wine Enthusiast 91/100, Wine Spectator 90/100,

Vinificazione: 20 Monate im Barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.5 %

Maturità: Jetzt bis 2027

Varietà d'uva: 73% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 3% Petit Verdot, 3% Malbec, 2% Cabernet Franc

Numero di articolo: 0875312

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Magnificat

Napa Valley
Franciscan Estate

Origine:

Valutazioni:

Varietà d'uva:

Maturità:

Viticoltura:

Vinificazione:

Gradazione

alcolica:

Servizio:

Wine Enthusiast 91/100, Wine Spectator 90/100,
73% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 3% Petit
Verdot, 3% Malbec, 2% Cabernet Franc

Jetzt bis 2027

Tradizionale

20 Monate im Barrique

14.5 %

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