

Devil's Candy

Napa Valley, 689 Cellars

Zinfandel-Traum aus dem Napa Valley

Beschreibung:
Schon der Name klingt nach Versuchung und genau das ist beim Devil’s Candy Programm. Curtis McBride vereint Trauben aus Calistoga, Oakville, St. Helena und weiteren Lagen des Napa Valley zu einem Zinfandel-Blend, der Kaliforniens opulenteste Seite zelebriert. Zinfandel, Cabernet Sauvignon, Petite Sirah und Charbono verleihen ihm zusätzliche Spannung und machen jede Lage auf ihre ganz eigene Weise spürbar. Üppig, expressiv und verführerisch – ein echter Klassiker für Fans kraftvoller Napa-Weine.

Aromenprofil:
Dunkles Purpur mit opaker Mitte. Opulentes Bouquet mit warmen Backpflaumen, getrocknete Rosenblätter und eingelegten Feigen in Rum, dunkle Schokomousse und parfümierter Pfeifentabak. Am molligen Gaumen mit cremiger Textur und karamellartiger Extraktsüße, ein unglaubliches Kraftpaket, perfekte Symbiose von viel Frucht und Konzentration. Im aromatischen Finale eine Explosion von Wildkirschen, schwarzen Oliven, tasmanischem Bergpfeffer und Lakritze.

Passt zu:
Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Temperatur:
Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:	Vereinigte Staaten
Produzent:	689 Cellars
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5%
Rebsorte(n):	58% Zinfandel, 19% Cabernet Sauvignon, 16% Petite Sirah, 7% Charbono (Bonarda)
Artikelnummer:	1027421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Devil's Candy

Napa Valley
689 Cellars

Herkunft:	Vereinigte Staaten
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	58% Zinfandel, 19% Cabernet Sauvignon, 16% Petite Sirah, 7% Charbono (Bonarda)
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch