



Cabernet Sauvignon Cellar Reserve

Maverick Ranches, Paso Robles, The Hess Winery

Exklusive Selektion aus Paso Robles

Beschreibung:

Sabrina und ihr Mann Timothy Persson leiten seit Kurzem das Familienweingut Hess und die hauseigene Kunstsammlung. Sie führen die Erfolgsgeschichte fort, lassen aber auch eigene Ideen einfließen. Die Trauben für diesen limitierten Blend wachsen in den Hügeln von Paso Robles, wo sie absolut ideale Reifebedingungen genießen – das schmeckt man. Cabernet-Trinkspaß in seiner schönsten Form.

Degustationsnotiz:

Dichtes Granatrubin mit aufhellendem Rand. Intensives Bouquet mit reifen Pflaumen, zarter Caßiswürze und parfümiertem Pfeifentabak, dahinter zarte Fliedernoten, ein Hauch Zimt, Milkschokolade und erkalteter Hagebuttentee. Am satten Gaumen mit cremiger Textur, gut unterlegtes reifes Tannin, fein körniger Extrakt und druckvoller Körper. Im gebündelten aromatischen Finale mit schwarzen Johannisbeeren, hellem Edelholz und zarter Arabicanote.

Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu T-Bone-Steak, Lammracks, Wagyuburger, Spareribs und Filet Mignon. Toll auch zu reifem Käse und Schmorgerichten.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Vereinigte Staaten
Subregion:	North Coast
Produzent:	Paso Robles
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Rebsorte(n):	85% Cabernet Sauvignon, 15% Petite Sirah
Artikelnummer:	0608022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Cellar Reserve

Maverick Ranches
Paso Robles

Herkunft:	Vereinigte Staaten
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	85% Cabernet Sauvignon, 15% Petite Sirah
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.