



Killer Drop

California, 689 Cellars

Der Adrenalinkick aus Kalifornien

Beschreibung:

Bereits die Etikette zeigt, dass hier ein wahrer Hipster der Weinwelt am Werk ist. Curtis McBride sprudelt vor Ideen. Er lebt den kalifornischen Lifestyle und bündelt seine grenzenlose Energie in einem Wein, dem entgegen allen Erwartungen der Spagat zwischen muskulös und elegant meisterhaft gelingt. Zum Killer Drop passt ein herzhaftes Stück Fleisch – der perfekte Mix für das Dinner mit Freunden.

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpurgranat mit satter Mitte und zarten rubinroten Reflexen. Betörendes Bouquet von warmen Pflaumenmus, Milchkaffee und Brombeerkonfitüre, dahinter duftige Veilchen, Lakritze und Nougatpralinen. Am druckvollen Gaumen mit betörender Lebkuchensüße im Extrakt und seidiger kakaoartiger Textur. Im aromatisch nicht enden wollenden Finale Heidelbeergelee, parfümierter Pfeifentabak und exotische Hölzer.

Passt zu:

Eignet sich hervorragend als Begleiter zu Surf and Turf, gegrilltem Fleisch und Fisch, Baked Potato und Tex-Mex. Toll auch zu Hamburgern.

Servierempfehlung:

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: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): 56% Grenache, 28% Syrah, 16% Petite Sirah

Artikelnummer: 0877421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Killer Drop

California
689 Cellars

Herkunft:	Vereinigte Staaten
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	56% Grenache, 28% Syrah, 16% Petite Sirah
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.