



Lion Tamer

Napa Valley, Hess Lions Head Collection

Der Löwe aus der Hess Collection

Beschreibung:

Wie ein Löwendompteur das mächtige Tier meistert der hohe Malbec-Anteil die kräftigen Tannine des Cabernet Sauvignons. Eine innovative und eindrucksvoll intensive Cuvée vom Familienweingut Hess am Mount Veeder. Unbedingt probieren!

Aromenprofil:

Tiefes Purpur mit zarten rubinroten Reflexen. Berauschend reifes Bouquet mit frischgepflückten schwarzen Johannisbeeren, getrocknete Wildkräuter und Kirschkonfitüre, dahinter dunkle Schokotrüffel, schwarzer Bergpfeffer und edle Cassiswürze. Am satten Gaumen mit cremiger Textur, herrliche lakritzartige Extraktfülle, unterlegte Rasse und perfekt modelliertem Körper. Im aromatischen lang anhaltenden Finale blaue und schwarze Beeren, zarte Graphitnote und Pflaumenmus.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Vereinigte Staaten

Subregion: North Coast

Produzent: Hess Lions Head Collection

Ausbau: 17 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2036

Rebsorte(n): 60% Malbec, 15% Zinfandel, 15% Petite Sirah, 6% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Ve

Artikelnummer: 1083922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Lion Tamer

Napa Valley
Hess Lions Head Collection

Herkunft: Vereinigte Staaten
Ratings: Wine Spectator 92/100, Score 18,5/20
Rebsorte(n): 60% Malbec, 15% Zinfandel, 15% Petite Sirah,
6% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot
Trinkreife: Jetzt bis 2036
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 17 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 16 bis 18°C.