



2016 El Coco

Napa Valley, G. B. Crane Vineyard

Der rare Napa-Zinfandel von Dave Phinney

Beschreibung:

Im Jahr 1885 pflanzt Dr. George Beldon Crane auf einem acht Hektar grossen Grundstück südlich von St. Helena eine Reihe von Weinstöcken. Heute ist es eines der ältesten Weinberge im Napa Valley und besteht aus einer Feldmischung, die traditionell als «gemischter Schwarzer» bekannt ist. Von den acht Hektar, auf denen derzeit Wein angebaut wird, sind etwa vier Hektar mit einer Mischung aus den ursprünglichen Rebstöcken von G.B. Crane, die anderen vier Hektar bestehen aus Cabernet Sauvignon, Petit Sirah und Merlot. Mit einer solchen Geschichte und dem enormen Potenzial haben die 4 Freunde den acht Hektar grossen Weinberg 2012 mit einem Ziel erworben: dieses Stück kalifornischer Weinbaugeschichte zu bewahren und einen Wein zu erzeugen, der dieses Erbe repräsentiert und respektiert.

Degustationsnotiz:

Dichtes Granat. Intensiver Duft nach warmen Backpflaumen und Haselnussschokolade, dahinter Schlehensaft, Holundergelee und exotische Edelhölzer. Am kräftigen, dichten Gaumen mit betörendem süßem Extrakt und cremiger Textur. Im katapultartigen, sehr aromatischen Finale mit dunkler Schokomousse, Lakritze und Earl-Greytee.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	USA
Region:	Kalifornien
Subregion:	North Coast
Produzent:	The Crane Assembly
Bewertung(en):	Parker 95/100, Antonio Galloni 94/100
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	62% Zinfandel, 32% Petite Sirah, 6% Merlot
Artikelnummer:	0810316

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

El Coco

Napa Valley
G. B. Crane Vineyard

Herkunft: USA
Bewertung(en): Parker 95/100, Antonio Galloni 94/100
Rebsorte(n): 62% Zinfandel, 32% Petite Sirah, 6% Merlot
Trinkreife: Jetzt bis 2028
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 15.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.