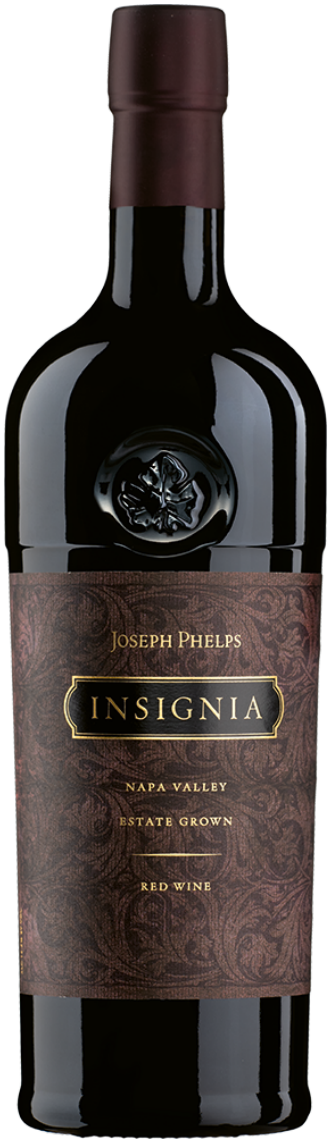


2017 Insignia

Napa Valley, Joseph Phelps Vineyards

Ganz, ganz grosses Napa Kino!

Beschreibung:
Über vierzig Jahre später wird der Insignia als einer der ikonenhaftesten Weine der Welt anerkannt. Der Jahrgang 2002 wurde 2005 von der Zeitschrift Wine Spectator zum "Wein des Jahres" gekürt, und Robert Parker Wine Advocate hat die Jahrgänge 1991, 1997, 2002 und 2007 des Insignia mit vier perfekten 100-Punkte-Bewertungen ausgezeichnet.
Degustationsnotiz:
Im Glas berauschende Aromen von Mokka, Zedernholz, geröstetem Espresso, Heidelbeere und reifer Pflaume. Frisch und fokussiert mit aufbauenden Schichten von Schwarzkirsche, Brombeerkonfitüre, Gewürzdose und Vanilleessenz. Plüschige, samtige Textur und nahtlose Tannine enden in einem langen, anhaltenden Abgang.
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.
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:	Joseph Phelps Vineyards
Bewertung(en):	Parker 96/100, Score 19/20, Wine Spectator 94/100, Decanter 96/100, Jeb Dunnuck 95–97/100, James Suckling 96/100
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Malbec, Cabernet Franc
Artikelnummer:	1030317

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Insignia

Napa Valley
Joseph Phelps Vineyards

Herkunft:	USA
Bewertung(en):	Parker 96/100, Score 19/20, Wine Spectator 94/100, Decanter 96/100, Jeb Dunnuck 95–97/100, James Suckling 96/100
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Malbec, Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de