



## 2018 Six Eight Nine

Napa Valley, 689 Cellars

Ein sicherer Wert für viele Gelegenheiten

### **Beschreibung:**

Die unglaublich harmonische Cuvée «Six Eight Nine» lieben einfach alle. Überzeugende Argumente auch auf der Etikette: In der chinesischen Mythologie steht die Zahl Sechs für das Glück, die Acht für Reichtum und die Neun ist das Symbol für ein langes Leben. Curtis McBride, der Besitzer des Weinguts 689, hat diese Zahlensymbolik auf einer Reise durch China kennengelernt und sich davon bei der Weingutstaupe inspirieren lassen.

### **Degustationsnotiz:**

Tiefes Granat mit rubinroter Mitte. Verführerischer Duft nach eingelegten roten Pflaumen, Schattenmorellensaft, Red Kurantdrops dahinter zarter Rosenduft, Milkschokolade und Walderdbeeren. Cremiger Gaumenfluss mit reifen, geschmeidigen Tanninen und ansprechender Fruchtsüsse, typische Napa-Wärme mit edler Zimtnote sowie Heidelbeerenkompott in der samtigen Mitte. Sandelholz, Nougatpralinen und Zwetschgenmus im fülligen lang anhaltenden Finale.

### **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:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

### **Herkunftsland:**

USA

### **Region:**

Kalifornien

### **Subregion:**

North Coast

### **Produzent:**

Six Eight Nine Cellars

### **Bewertung(en):**

Score 17.5/20

### **Ausbau:**

10 Monate im Barrique

### **Weinbau:**

Traditionell

### **Alkoholgehalt:**

13.5 %

### **Trinkreife:**

Jetzt bis 2027

### **Rebsorte(n):**

39% Zinfandel, 26% Cabernet Sauvignon, 18% Merlot, 16% Syrah, 1% Petite Sirah

### **Artikelnummer:**

0465718

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Six Eight Nine**

Napa Valley  
689 Cellars

<b>Herkunft:</b>	USA
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	39% Zinfandel, 26% Cabernet Sauvignon, 18% Merlot, 16% Syrah, 1% Petite Sirah
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	10 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.