



2017 Aperture Red

Alexander Valley - Sonoma County, Aperture Cellars

Frucht und Struktur harmonisch vereint

Beschreibung:

Die Trauben für diesen Wein wachsen ausschließlich in Weinbergen mit Hanglage, was dazu beiträgt, die Beeren klein und die Konzentration hoch zu halten. Im Reifekeller sorgen dann 18 Monate in kleinen französischen Eichenfässern für die perfekte Verfeinerung. So entsteht ein beeindruckender Bordeaux-Blend im einzigartigen Sonoma-Style von Jesse Katz – mit reifer, roter Fruchtaromatik, die von seidigen Tanninen strukturiert wird, was dieser kraftvollen Cuvée Eleganz und Dichte verleiht.

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:	Aperture Cellars
Bewertung(en):	James Suckling 93/100, Parker 93/100
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.4 %
Rebsorte(n):	52% Malbec, 48% Merlot
Artikelnummer:	1074717

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Aperture Red

Alexander Valley - Sonoma County
Aperture Cellars

Herkunft:	USA
Bewertung(en):	James Suckling 93/100, Parker 93/100
Rebsorte(n):	52% Malbec, 48% Merlot
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.4 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.