



2016 Lion Tamer

Napa Valley, The Hess Collection Winery, Hess Family Estates

Der neue Löwe aus der Hess Collection

Beschreibung:

Der Winemaker Dave Guffy weiß meisterhaft mit Malbec umzugehen. Er vergleicht sich mit einem Löwendompteur, denn dank des Malbec- Anteils gelingt es, die kräftigen Tannine des Cabernet Sauvignons zu bändigen. Anmutige Eleganz vom Familienweingut am Mount Veeder. Unbedingt probieren!

Degustationsnotiz:

Undurchsichtiges Purpur. Konzentriertes Bouquet mit frischgepflückten Alpenheidelbeeren, dunkler Kirsche, Zwetschgenröster und Zimt. Im zweiten Ansatz exotische Hölzer, Brasiltabak und Schokopastillen. Am druckvollen Gaumen mit cremiger Textur, kakaoartigem Tannin, muskulösem Körper und tiefgründiger Terroirwürze. Im gebündelten Finale eine nicht enden wollendes Crescendo mit blauen Beeren, Lakritze und schwarzen Johannisbeeren.

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: Hess Collection Winery

Bewertung(en): Score 19/20, Wine Enthusiast 93/100

Ausbau: 22 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.8 %

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): 40% Malbec, 27% Zinfandel, 21% Petite Sirah, 8% Cabernet Sauvignon, 2% Mourvèdre, 1% Petit Verdot, 1% Merlot

Artikelnummer: 1083916

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Lion Tamer

Napa Valley
The Hess Collection Winery
Hess Family Estates

Herkunft: USA
Bewertung(en): Score 19/20, Wine Enthusiast 93/100
Rebsorte(n): 40% Malbec, 27% Zinfandel, 21% Petite Sirah,
8% Cabernet Sauvignon, 2% Mourvèdre, 1%
Petit Verdot, 1% Merlot
Trinkreife: Jetzt bis 2028
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 22 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.8 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.