



2018 Devil's Candy

Napa Valley, 689 Cellars

Üppig und verführerisch: ein Zinfandel-Traum

Beschreibung:

Wir sind bereits einiges von den fruchtbetonten Weinen von Curtis McBride gewohnt – aber er schafft es immer wieder, uns zu überraschen. Die Trauben des Weins «Devil's Candy» stammen von verschiedenen Lagen des Napa Valleys. Der Zinfandel-Blend spiegelt die besondere Charakteristik jeder Region wider. Der komplexe und expressive Wein reift 12 Monate in französischer Eiche, ehe er 689 Cellars verlässt.

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur mit opaker Mitte. Opulentes Bouquet mit Backpflaumen, getrocknete Rosenblätter und eingelegten Feigen in Rum, dunkle Schokomousse und parfümierter Pfeifentabak. Am molligen Gaumen mit cremiger Textur und caramelartiger Extraktsüße, ein unglaubliches Powerpack, perfekte Symbiose von viel Frucht und Konzentration. Im aromatischen Finale eine Explosion von kleinen schwarzen getrockneten Beeren, schwarzen Oliven, frischem Bergpfeffer und Lakritze.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	USA
Region:	Kalifornien
Produzent:	Six Eight Nine Cellars
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	49% Zinfandel, 18% Cabernet Sauvignon, 17% Charbono (Bonarda), 16% Petite Sirah
Artikelnummer:	1027418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Devil's Candy

Napa Valley
689 Cellars

Herkunft: USA
Bewertung(en): Score 18.5/20
Rebsorte(n): 49% Zinfandel, 18% Cabernet Sauvignon, 17%
Charbono (Bonarda), 16% Petite Sirah
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 15.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.