



2018 Lion Tamer

Napa Valley, The Hess Collection Winery

Der Löwe aus der Hess Collection

Beschreibung:

Der Winemaker Dave Guffy weiß meisterhaft mit Malbec umzugehen. Wie ein Löwendompteur, der mit geschickter Hand das mächtige Tier bändigt, gelingt es Dave Guffy dank eines Malbec-Anteils, die kräftigen Tannine des Cabernet Sauvignons zu bändigen. The Lion Tamer verspricht anmutige Eleganz vom Hess-Familienweingut am Mount Veeder. Unbedingt probieren!

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur mit zarten rubinroten Reflexen. Berauschend reifes Bouquet mit frischgepflückten schwarzen Johannisbeeren, getrocknete Wildkräuter und Kirschkonfitüre, dahinter dunkle Schokotrüffel, schwarzer Bergpfeffer und edle Cassiswürze. Am satten Gaumen mit cremiger Textur, herrliche lakritzeartige Extraktfülle, unterlegte Rasse und perfekt modelliertem Körper. Im aromatischen lang anhaltenden Finale blaue und schwarze Beeren, zarte Graphitnote und Pflaumenmus.

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:

Hess Collection Winery

Bewertung(en):

Wine Spectator 92/100, Score 18,5/20, Wine Enthusiast 91/100

Ausbau:

22 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.8 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2032

Rebsorte(n):

47% Malbec, 24% Zinfandel, 19% Petite Sirah, 8% Cabernet Sauvignon, 1% Petit Verdot, 1% Carignan

Artikelnummer:

1083918

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Lion Tamer

Napa Valley
The Hess Collection Winery

Herkunft: USA
Bewertung(en): Wine Spectator 92/100, Score 18,5/20, Wine Enthusiast 91/100
Rebsorte(n): 47% Malbec, 24% Zinfandel, 19% Petite Sirah, 8% Cabernet Sauvignon, 1% Petit Verdot, 1% Carignan
Trinkreife: Jetzt bis 2032
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 22 Monate im 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.