



2019 Killer Drop

California, 689 Cellars

Der Adrenalinkick aus Kalifornien

Beschreibung:

Killer Drop vereint die Trauben aus den renommiertesten Lagen Nordkaliforniens: Napa Valley, Sonoma, den Sierra Foothills, Lodi und Mendocino. Die unterschiedlichen Fruchtcharaktere ergeben einen besonders ausdrucksstarken Wein von hoher Komplexität und guter Balance – das ist der perfekte Mix für unvergessliche Barbecues. Das Etikett zeigt unmissverständlich, dass hier ein wahrer Hipster der Weinwelt am Werk ist.

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpurgranat mit opaker Mitte und rubinroten Reflexen. Betörendes Bouquet von warmen Pflaumen, Milchkaffee und Brombeerkonfitüre, dahinter duftige Veilchen, Lakritze und Nougatpralinen. Am satten Gaumen mit betörender Extraktsüße und edler kakaoartiger Textur. Im nicht enden wollenden Finale Heidelbeerengelée, parfümierter Pfeffentabak und Sandelholz.

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
Produzent:	Six Eight Nine Cellars
Bewertung(en):	Score 18.5/20, The Tasting Panel 90/100
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	49% Grenache, 26% Syrah, 18% Petite Sirah, 7% Merlot
Artikelnummer:	0877419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Killer Drop

California
689 Cellars

Herkunft:	USA
Bewertung(en):	Score 18.5/20, The Tasting Panel 90/100
Rebsorte(n):	49% Grenache, 26% Syrah, 18% Petite Sirah, 7% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.