



2016 Disciples

Napa Valley, The Crane Assembly

Ein eleganter Betörer von Tausendsassa Dave Phinney

Beschreibung:

Die beiden Winemaker Dave Phinney und Kevin A. Fox sind seit mehreren Jahren auf der Suche nach ikonischen Weinbergen. Mit den Vineyards Crane, Morisoli und Milat haben sie die perfekte Basis für die Edel-Cuvée Disciples gefunden. Die 76% Zinfandel geben dem Wein die unvergessliche Fülle und die verschwenderische Kirschfrucht, begleitet von Rosenparfüm der Sorte Charbono und der Süsse und Struktur von Grenache und Petite Sirah. Nutzen Sie das Top-Angebot dieser Rarität mit der archaisch anmutenden Etikette.

Degustationsnotiz:

Granatrubin mit aufhellendem Rand. Ein betörendes Parfüm nach frischem Schattenmorellensaft und warmen Erdbeeren, dahinter zarte Honignoten, Hagebuttenkonfitüre und Cranberrydrops. Am Gaumen mit seidiger Textur, reifem Extrakt und superfeinen, cremigen Tanninen. Im aromatischen Finale rote Johannisbeeren, Wacholder, Rosmarin und Rosenholz, endet mit einer edlen Arabicanote.

Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu T-Bone-Steak, Lammracks, Wagyuburger, Spareribs und Filet Mignon. Toll auch zu reifem Käse und Schmorgerichten.

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:	Natural Selections 357, LLC
Bewertung(en):	Parker 93/100, Score 19/20
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	16.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	76% Zinfandel, 13% Charbono (Bonarda), 6% Grenache, 5% Petite Sirah
Artikelnummer:	0867716

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Disciples

Napa Valley
The Crane Assembly

Herkunft:	USA
Bewertung(en):	Parker 93/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	76% Zinfandel, 13% Charbono (Bonarda), 6% Grenache, 5% Petite Sirah
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	16.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.