



## 2016 Pym-Rae

Napa Valley, Tesseron Estate

Der erste Jahrgang der gefeierten Napa-Rarität

### **Beschreibung:**

Die Familie Tesseron, die auch das Château Pontet Canet im Bordeaux führt, hat das Grundstück im Bezirk des Mount Veeder im Jahr 2016 erworben. Der «Pym-Rae» ist eine Mikroproduktion und die neue Napa-Perle der erfolgsverwöhnten Familie. Es ist ein ganz besonderer Wein, der jetzt darauf wartet, von Ihnen entdeckt zu werden.

### **Degustationsnotiz:**

Dies ist der erste Jahrgang dieses Weins des geschätzten Bordeaux-Besitzers Alfred Tesseron, der das Anwesen im Napa-Valley im Jahr 2016 gekauft hat. Aromen von Pflaumen, feuchter Erde, frischen Kräutern und Tabak sowie grüne Oliven. Im zweiten Ansatz Blaubeeren und Brombeeren. Vollmundig, aber zurückhaltend, dunkle Schokolade, Walnüssen und Pflaumen. Feste, aber geschliffene Tannine geben dem Wein eine rahmige Textur. Schön strukturiert, er ist bereits trinkbar.

### **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.

<b>Herkunftsland:</b>	Vereinigte Staaten
<b>Region:</b>	Kalifornien
<b>Subregion:</b>	North Coast
<b>Produzent:</b>	Pym Rae
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 98/100, Score 20/20, Parker 97/100
<b>Ausbau:</b>	16 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2040
<b>Rebsorte(n):</b>	76% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot, 7% Cabernet Franc
<b>Artikelnummer:</b>	1085416

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Pym-Rae**

Napa Valley  
Tesseron Estate

**Herkunft:** Vereinigte Staaten  
**Bewertung(en):** James Suckling 98/100, Score 20/20, Parker 97/100  
**Rebsorte(n):** 76% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot, 7% Cabernet Franc  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2040  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 16 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 15.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.