



2017 Pym-Rae

Napa Valley, Tesseron Estate

Die Napa-Perle von Pontet-Canet

Beschreibung:

Die Familie Tesseron, die mit Château Pontet Canet seit Jahren konstant einen der besten Crus von Pauillac abliefern, hat ihre hoch gelegenen Weinberge im Bezirk des Mount Veeder im Jahr 2016 erworben. Hier entsteht der «Pym-Rae» – ein einzigartiger Cabernet-Blend, mit dem die erfolgsverwöhnte Familie ihr Knowhow aus Bordeaux elegant mit den Charakteristika des Napa-Terroirs verbindet. Absolut “unique” im Geschmack und streng limitiert.

Degustationsnotiz:

Der Besitzer von Pontet-Canet, Alfred Tesseron, hat sich im Napa Valley seinen Traum verwirklicht. Aromen von Pflaumen, Baumnußschokolade, schwarze Oliven und dezenter Tabaksüsse. Im zweiten Ansatz Blaubeeren und Brombeeren. Vollmundig und dennoch viel Finesse ausstrahlend, Pralinen und Pflaumenkompott. Kompakte, runde Tannine geben dem Wein eine samtig-weiche Textur. Viel Charakter und dennoch unverkennbares Pontet-Canet Sex Appeal zeigend.

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: Vereinigte Staaten

Region: Kalifornien

Subregion: North Coast

Produzent: Pym Rae

Bewertung(en): Parker 97/100, Score 20/20, James Suckling 97/100

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.7 %

Trinkreife: Jetzt bis 2040

Rebsorte(n): 76% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot, 7% Cabernet Franc

Artikelnummer: 1085417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pym-Rae

Napa Valley
Tesseron Estate

Herkunft: Vereinigte Staaten
Bewertung(en): Parker 97/100, Score 20/20, James Suckling 97/100
Rebsorte(n): 76% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot, 7% Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2040
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Alkoholgehalt: 15.7 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.