



## 2020 Quintessa

Rutherford - Napa Valley

"Winemaker's master class"

### **Beschreibung:**

Quintessa ist ein wahrhaft prachtvolles Stück Land im Rutherford County, nur etwa 113 Hektar gross, aber voller Biodiversität, geologischer Vielfältigkeit und diverser Mikroklimata. Die Winzer Agustin und Valeria Huneus bewirtschaften ihre Weinberge nach ökologischen und biodynamischen Richtlinien, jede Parezelle und vor allem jede Rebsorte wird einzeln ausgebaut und nach ihren eigenen Bedürfnissen behandelt. Der Wein ist ein Symbol für die Vielfalt und Komplexität der Weinberge, er kann getrost als "Cru" bezeichnet werden. Der Wine Enthusiast bescheinigt dem Wein 100 Punkte und bezeichnet ihn als "Winemaker's master class"! Auch James Suckling vergibt 99/100 Punkte voll des Lobes für diesen Wein und bescheinigt ihm ein immenses Alterungsvermögen.

### **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:** Quintessa

**Bewertung(en):** Decanter 98/100, Score 19.5/20

**Ausbau:** 22 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2045

**Rebsorte(n):** 87% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 4% Carmenère, 2% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 1206620

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Quintessa

Rutherford - Napa Valley

**Herkunft:** Vereinigte Staaten  
**Bewertung(en):** Decanter 98/100, Score 19.5/20  
**Rebsorte(n):** 87% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc,  
4% Carmenère, 2% Petit Verdot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2045  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 22 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.