



## 2022 Lion Tamer

Napa Valley, Hess Lions Head Collection

Der Löwe aus der Hess Collection

**Beschreibung:**

Wie ein Löwendompteur das mächtige Tier meistert der hohe Malbec-Anteil die kräftigen Tannine des Cabernet Sauvignons. Eine innovative und eindrucksvoll intensive Cuvée vom Familienweingut Hess am Mount Veeder. Unbedingt probieren!

**Degustationsnotiz:**

Tiefes Purpur mit zarten rubinroten Reflexen. Berauschend reifes Bouquet mit frischgepflückten schwarzen Johannisbeeren, getrocknete Wildkräuter und Kirschkonfitüre, dahinter dunkle Schokotrüffel, schwarzer Bergpfeffer und edle Cassiswürze. Am satten Gaumen mit cremiger Textur, herrliche lakritzartige Extraktfülle, unterlegte Rasse und perfekt modelliertem Körper. Im aromatischen lang anhaltenden Finale blaue und schwarze Beeren, zarte Graphitnote und Pflaumenmus.

**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:**

Hess Collection Winery

**Bewertung(en):**

Wine Spectator 92/100

**Ausbau:**

17 Monate im Barrique

**Weinbau:**

Traditionell

**Alkoholgehalt:**

14.5 %

**Trinkreife:**

Jetzt bis 2036

**Rebsorte(n):**

60% Malbec, 15% Zinfandel, 15% Petite Sirah, 6% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot

**Artikelnummer:**

1083922

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Lion Tamer

Napa Valley  
Hess Lions Head Collection

**Herkunft:** Vereinigte Staaten  
**Bewertung(en):** Wine Spectator 92/100  
**Rebsorte(n):** 60% Malbec, 15% Zinfandel, 15% Petite Sirah,  
6% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2036  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 17 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.