



2022 Cabernet Sauvignon Cellar Reserve

Maverick Ranches, Paso Robles, The Hess Collection Winery

Una selezione esclusiva per Mövenpick

Descrizione del vino:

Sabrina e suo marito Timothy Persson hanno recentemente assunto la gestione dell'azienda vinicola di famiglia Hess e della collezione d'arte interna. Stanno continuando la storia di successo, ma stanno anche incorporando le loro idee. Le uve di questo blend in edizione limitata crescono sulle colline di Paso Robles, dove godono di condizioni di maturazione assolutamente ideali - lo si può assaporare. Il piacere di bere Cabernet nella sua forma più bella.

Nota di degustazione:

Rosso granato intenso, si schiarisce al palato. Delicate note di ribes nero e fragrante tabacco da pipa impreziosiscono l'intenso bouquet, caratterizzato da sentori di prugne mature, con tocchi di lillà, un accenno di cannella, cioccolato al latte e tè freddo alla rosa canina. Il palato è ricco e cremoso, con tannini maturi e ben sostenuti, un estratto leggermente granuloso e un corpo potente. Ribes nero, legno pregiato e una nota di arabica nel finale aromatico e concentrato.

Abbinamenti:

Ideale per accompagnare una bistecca T-bone, un carré d'agnello, un hamburger di manzo Wayu, costine o filet mignon, è altrettanto delizioso con formaggi ben fatti e tagli brasati.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Stati Uniti
Regione:	Californie
Sottoregione:	North Coast
Produttore:	Hess Collection Winery
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Varietà d'uva:	85% Cabernet Sauvignon, 15% Petite Sirah
Numero di articolo:	0608022

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Cellar Reserve

Maverick Ranches

Paso Robles

The Hess Collection Winery

Origine:	Stati Uniti
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	85% Cabernet Sauvignon, 15% Petite Sirah
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.