



Francis Ford Coppola Director's Cut Cabernet Sauvignon 2014

Alexander Valley

Vereinigte Staaten › Kalifornien › Sonoma County

Reifungspotential : 4 - 6 Jahre
% Alkoholgehalt : 14.50°



Auszeichnung

Expovina - Silberdiplom 88.0 Punkte - August 2017



Rebsorte(n) :

Cabernet Sauvignon

Degustationsnotizen

Auge : Dunkelrote, fast schwarze Robe mit violetten Reflexen.

Nase : Schöne Aromen von schwarzer Kirsche, Himbeere und Johannisbeere, verwoben mit Noten von Anis, schwarzer Schokolade und Kaffeebohnen.

Gaumen : Konzentrierter Wein, üppig, mit der reichhaltigen eleganten Struktur, die ihm der Ausbau im Eichenholzbarrique verliehen hat. Vollmundiger Körper und charmante Mokka-Aromen im unsagbar langen Finale.

Gastronomie

Entenbrust, grillierte Languste, geschmorter Rindsbraten, Lammracks, mariniertes Wild an Sauce, Weichkäse.

Terroir

Dieser grossartige Tropfen stammt aus dem Alexander Valley, einem ausserordentlichen Terroir, das von Bergen, Hügeln und durch die Nähe zum Meer geprägt ist. Aus den sehr unterschiedlich aus roter, vulkanischer Erde, Schiefer, Schwemmland und Lehm, zusammengesetzten Böden gewinnt dieser Wein sowohl schöne Komplexität als auch perfekte Ausgewogenheit.

Weinbereitung

Die handgelesenen und -gesönderten Trauben werden in oben offenen Gärbottichen vergoren und mehrmals täglich zur Extraktion von Farbe und Aromen über den Tresterhut gezogen. Vierzehnmonatiger Ausbau in französischen Eichenbarriques (40 % neu; 60 % 2. oder 3. Passage).

Önologe(n)

Corey Beck