

DRINKS.

689 Six Eight Nine Cellars Napa Master & Servant 2021 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40972021
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Vereinigte Staaten
Region	Napa Valley, Kalifornien
Abfüller	689 Cellars, 135 Third Street, Suite 100, San Rafael 94901, Kalifornie, États-Unis
Marke	689
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	12 Monate
Degustationsnotiz	wuchtig, süffig und schmelzig mit geschmeidigen Tanninen sowie etwas Extraktsüsse. Erinnert an dunkle Schokolade, Vanille, geröstetes Eichenholz, Zwetschgen, dunkle Beeren, Gewürze und Butterscotch.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 97% Cabernet Sauvignon und 3% Merlot
Etikette	grafisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben



Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2021
Passend zu	Grill, Pizza & Pasta, Rotes Fleisch

Beschreibung

Man könnte meinen, es wäre die Idee von Millennials gewesen, Weinen solch merkwürdige Namen wie «Devil's Candy», «Ghost in the Night» oder «Killer Drop» zu verpassen. Doch Curtis McBride und Kent Rasmussen gehören zu einer etwas älteren Generation von Wein-Experten. Der eine war jahrelang im Marketing und Verkauf tätig, der andere hatte schon zahlreiche andere kalifornische Weine erzeugt, als sich die befreundeten Männer im Jahr 2008 dazu entschieden, die 689 Cellars im weltberühmten Napa Valley zu gründen. Anstatt jedoch in eigene Ländereien zu investieren, beziehen Curtis und Kent ihr Traubengut von ausgewählten Weingütern in der Umgebung - so haben sie Zugriff auf vielfältige Rebsorten und auf die besten Lagen der gesamten Region. Und das macht sich bezahlt!

Der 689 Master & Servant Rotwein ist ein recht wuchtiger, alkoholstarker Cabernet Sauvignon mit winzigem Merlot-Zusatz. Der zwölfmonatige Ausbau findet traditionell im Barrique statt. Seine Trinkreife behält der Rotwein bis zum Jahr 2032 bei - es wird empfohlen, ihn begleitend zu Roast Beef, Ribeye Steak, Lasagne, Auberginen-Auflauf oder Spezialitäten der Tex-Mex-Küche zu verkosten.