

66 special 2022

special edition...



66 special 2022 - 66 jahre joe pfister - eine ganz besondere Trilogie zu einem besonderen Anlass.

Eine handverlesene Auslese vom Feinsten, eine ausgewogene Assemblage der Sorten Merlot, Chambourcin und Cabernet-Sauvignon.

Eine tiefgründige Aromatik - rauchige Toastnoten, Teer und Leder, Pfeffer und dunkle Schokolade, Cassis und Brombeeren sowie Bourbon-Vanille - ist mit einer gut eingebauten, betonten Säurestruktur verwoben und wird durch harmonische und reife Gerbstoffe ergänzt.

66 special präsentiert sich dicht, knackig, kräftig und ausgewogen im Geschmack, sanft und rund im Abgang.

Ein filigraner Tropfen mit einem kernigen Herzen und viel Potential...

Jahrgang	2022
Traubensorten	50 % Merlot 35 % Chambourcin 15 % Cabernet-Sauvignon
Alkoholgehalt	13.5 % vol.
Ausbau	18 Monate in neuen Barriques
Abfüllung	September 2024
Trinkreife	trinkreif ab Herbst 2024
Reifehöhepunkt	2026 bis 2030
Temperatur	zwischen 16° und 19° Celsius

passt ausgezeichnet zu Rindfleisch vom Grill, Braten, Saucen-, Pilz- und Wildgerichten

66 special 2022

special edition...



66 Special 2022 marks 66 years of Joe Pfister—a very special trilogy crafted for a memorable occasion. This hand-picked selection features a balanced blend of Merlot, Chambourcin, and Cabernet- Sauvignon, representing the finest quality.

The wine offers a profound aromatic profile, combining smoky toast notes, tar and leather, with hints of pepper, dark chocolate, cassis, blackberries, and bourbon vanilla. These complex aromas are seamlessly woven together with a well-integrated, emphasized acidity, and complemented by harmonious, ripe tannins.

66 Special is dense, crisp, and powerful, delivering a balanced flavor with a smooth and rounded finish.

This delicate wine, with its robust heart, holds great potential and promises an exceptional experience for wine enthusiasts.

Vintage	2022
Variety	50% Merlot 35% Chambourcin 15% Cabernet-Sauvignon
Alcohol	13,5 % vol.
Maturation	18 months in american oak barrels
Bottling	September 2024
When to drink	Ready to drink in autumn 2024, peak 2026-2030
Temperature	16° - 19° Celsius

This pairs perfectly with grilled beef, roasts, sauces, mushrooms and meat dishes.

66 special 2022

special edition...



66 Special 2022 - 66 anni di Joe Pfister: una trilogia unica per celebrare un'occasione speciale. Questa selezione eccezionale combina con maestria Merlot, Chambourcin e Cabernet-Sauvignon, creando un vino speziato dall'aroma profondo. Le note di pepe e cioccolato fondente si fondono armoniosamente con sentori di cassis, more e un tocco di vaniglia, il tutto sostenuto da una struttura acida ben integrata e tannini maturi e armoniosi.

Il 66 Special è un vino denso, potente ed equilibrato, che si distingue per il suo sapore rotondo e un finale morbido. È un vino che, pur delicato, rivela una struttura corposa e un grande potenziale per l'invecchiamento.

Annata	2022
Varietà di uva	50% Merlot 35% Chambourcin 15% Cab.-Sauvignon
Gradazione alcolica	13.5% vol.
Affinamento	18 mesi in nuove barriques americane
Imbottigliamento	Settembre 2024
Picco di maturazione	2026 fino a 2030
Temperatura di degustazione	16° - 19°

Si abbina bene con carne di manzo dal grill, arrosti, salse, piatti a base funghi e selvaggina.