



Papillon

Napa Valley, Orin Swift Cellars

Kultwein aus dem Napa Valley von Dave Phinney

Beschreibung:

Dave Phinney zählt zweifellos zu den grossartigsten Önologen des Napa Valleys. Der frisch eingetroffene Topjahrgang des «Papillon» ist ein aussergewöhnlicher Blend mit überbordender Frucht, edler Struktur und beeindruckender Finesse. Diesen Paradewein mit der Kultetikette von Starfotograf Greg Gorman dürfen Sie auf keinen Fall verpassen.

Aromenprofil:

Tiefgründiges Purpur mit opaker Mitte und rubinroten Reflexen. Betörendes Bouquet nach Reifen Herz Kirschen, getrocknete Rosenblätter, Pflaumenkompott und dunkles Edelholz dahinter Creme de Cassis, Nougatpralinen und Kardamom. Am satten Gaumen mit cremiger Textur, herrliche lakritzeartige Extraktfülle, kakaoartiges Tannin und kraftvoller Körper. Im nicht enden wollenden Finale dunkle Beeren, Holunder Gelee und Karamellartige Adstringenz. Ganz grosses Cabernet Sauvignon Kino von Dave Phinney!

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.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Vereinigte Staaten

Subregion: North Coast

Produzent: Orin Swift Cellars

Ausbau: 13 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.5%

Rebsorte(n): 71% Cabernet Sauvignon, 7% Syrah, 7% Malbec, 6% Cabernet Franc, 5% Petit V. Petite Sirah, 2% Merlot

Artikelnummer: 0330622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Papillon

Napa Valley
Orin Swift Cellars

Herkunft:	Vereinigte Staaten
Ratings:	Score 19.5/20
Rebsorte(n):	71% Cabernet Sauvignon, 7% Syrah, 7% Malbec, 6% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot, 2% Petite Sirah, 2% Merlot
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	13 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.