



Cabernet Sauvignon Palermo

Napa Valley, Orin Swift Cellars

Dave Phinneys Hommage an Sizilien

Beschreibung:

Aus den besten Lagen des Napa Valley, unter anderem Stagecoach, stellt Dave Phinney die Trauben für den Palermo zusammen. Bei der Etikett hat er sich von seiner Zeit in Italien inspirieren lassen. Das Bild des National- Geographic-Fotografen Vincent J. Musi zeigt einen mumifizierten Priester aus dem 16. Jahrhundert in Palermo. Für Phinney ein Sinnbild der Macht und Würde, die er mit seinem Respekt für die Cabernet- Traube vergleicht.

Aromenprofil:

Dichtes Purpurrot mit opaker Mitte. Betörendes offenes Pflaumenbouquet und Amarenalikör, dahinter Rum-Nuß-Schokolade, Anklänge an Bakaratrosen, frischer Rosmarin und geröstete Himbeerkerne. Am kräftigen Gaumen mit cremiger Textur, anschmiegsamen Tanninen, edler Karamelfilm der den Mund komplett ausfüllt sowie reife Waldbeeren, exotische Hölzer, edle Arabicanote und dunkle Schokotrüffel - sehr langer Nachhall mit dramatischer Fruchtexplosion!

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: 14 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.3%

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Rebsorte(n): 85% Cabernet Sauvignon, 14.5% Merlot

Artikelnummer: 0545920

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Palermo

Napa Valley
Orin Swift Cellars

Herkunft:	Vereinigte Staaten
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	85% Cabernet Sauvignon, 14.5% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.3%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.