



## 2016 Machete

California, Orin Swift Cellars

Ein Wein, zwölf Etiketten

### **Beschreibung:**

Dave Phinney geht, unabhängig davon, ob er Wein keltert oder seine berühmt-berüchtigten Etiketten entwirft, spielerisch vor. Er lässt sich bei der Kreation seiner Labels von einer Vielfalt unterschiedlicher Einflüsse inspirieren. Dazu zählen Bilder namhafter Künstler ebenso wie Graffiti oder Hip-Hop-Lyrik. Der Machete ist ein fantastischer Rhone-Blend mit zwölf verschiedenen Etiketten. Das weckt die Sammelleidenschaft: Wie bekommen Sie alle zwölf Etiketten? Ganz einfach: Sie entscheiden sich für einen 12er-Karton.

### **Degustationsnotiz:**

Undurchsichtiges Purpur. Konzentriertes Bouquet nach warmen Backpflaumen, betörendem Amarenalikör und rote Rosen, dahinter Lakritze und Brombeergelee. Am kräftigen Gaumen mit fleischiger Textur und bulligem Körper, ein echtes Kraftpaket. Im gebündelten Finale explodiert das «Monster» und endet in einem grandiosen Crescendo mit getrockneten blauen Beeren, Wildkirsche und würziger Pflaumenhaut.

### **Passt zu:**

Hervorragender Begleiter zu T-Bone-Steak, Lammracks, Wagyuburger, Spareribs und Filet Mignon. Toll auch zu reifem Käse und Schmorgerichten.

### **Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	USA
<b>Region:</b>	Kalifornien
<b>Produzent:</b>	Orin Swift
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20, Wine Spectator 92/100, Parker 90/100
<b>Ausbau:</b>	10 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Rebsorte(n):</b>	Petite Sirah, Syrah, Grenache
<b>Artikelnummer:</b>	0535216

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Machete**

California

Orin Swift Cellars

**Herkunft:** USA

**Bewertung(en):** Score 19/20, Wine Spectator 92/100, Parker 90/100

**Rebsorte(n):** Petite Sirah, Syrah, Grenache

**Trinkreife:** Jetzt bis 2029

**Weinbau:** Traditionell

**Ausbau:** 10 Monate in Barrique

**Alkoholgehalt:** 15.5 %

**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.