



## 2016 Cabernet Sauvignon Palermo

Napa Valley, Orin Swift Cellars

Limitierter Spitzen-Cabernet von Dave Phinney

### **Beschreibung:**

Bei dem Etikett hat sich Dave von seiner Zeit in Italien inspirieren lassen und widmet das historisch morbide anmutende Etikett der Hauptstadt Siziliens. Ein Wein mit Sammlerpotenzial.

### **Degustationsnotiz:**

Dichtes Purpurgranat. Edle Cassisnote, dahinter Zigarrenbox, Rum-Nuss-Schokolade und ein Hauch Minze. Am fleischigen Gaumen mit stützendem Tanningerüst. Im langen Finale schwarzbeerige Konturen endet mit viel Würze, Wachholder und Oliven.

### **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>Subregion:</b>     | North Coast                                |
| <b>Produzent:</b>     | Orin Swift                                 |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 19/20                                |
| <b>Ausbau:</b>        | 10 Monate in Barrique                      |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                               |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 15.5 %                                     |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2030                             |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0545916                                    |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Cabernet Sauvignon Palermo**

Napa Valley  
Orin Swift Cellars

**Herkunft:** USA  
**Bewertung(en):** Score 19/20  
**Rebsorte(n):** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2030  
**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.