



2016 Papillon

Napa Valley, Orin Swift Cellars

Dave Phinneys Napa-Meisterwerk

Beschreibung:

Dave Phinney zählt zweifellos zu den grossartigsten Önologen des Napa Valley. Der frisch eingetroffene Top-Jahrgang 2016 des Papillon ist ein aussergewöhnlicher Blend mit überbordender Frucht. Diesen Paradieswein mit Kultetikette von Starfotograf Greg Gorman dürfen Sie auf keinen Fall verpassen.

Degustationsnotiz:

Undurchsichtiges Purpurgranat. Ein Parfüm nach hochreifem Cassis und Veilchen, dahinter Schokopralinen, Lakritze und verführerischer Burleytabak. Am kräftigen Gaumen mit reifem Extrakt und stützenden Tanninen. Im langen, aromatischen Finale eine unglaubliche Eleganz zeigend und mit Black Kurant und Wachholder endend.

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.

Herkunftsland: USA

Region: Kalifornien

Subregion: North Coast

Produzent: Orin Swift Cellars

Bewertung(en): Score 19.5/20, Parker 92/100

Herstellung: 15 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Traubensorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Malbec, Cabernet Franc, Petite Syrah

Originalgebinde: 6er-Karton

Artikelnummer: 0330616075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Papillon

Napa Valley
Orin Swift Cellars

Herkunft: USA
Bewertung(en): Score 19.5/20, Parker 92/100
Traubensorte(en): Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot,
Malbec, Cabernet Franc, Petite Syrah
Trinkreife: Jetzt bis 2032
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 15 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.