



2017 Abstract

California, Orin Swift Cellars

Dave Phinneys „Châteauneuf hoch zwei“

Beschreibung:

Abstract ist der Inbegriff von Komplexität durch geografische Diversifizierung. Der Wein ist wie das Etikett eine Collage aus vielen verschiedenen Teilen. Das Label besteht aus über 230 Einzelbildern, die über viele Jahre hinweg gesammelt und über einen Zeitraum von vier Wochen zusammengestellt wurden. Der Wein beginnt wie das Etikett mit über 200 Einzelteilen, die im Verlauf einiger Monate bei mehreren Marathon-Verkostungen integriert wurden – nicht alle schaffen den Sprung in den finalen Blend.

Degustationsnotiz:

Tiefes Granat mit rubinroten Reflexen. Verführerisches Bouquet nach reifen Pflaumen, Holundergelee und Brombeeren, dahinter Lakritze und Nougatpralinen. Am kräftigen Gaumen mit cremiger Textur und reifem Extrakt. Im langen, nicht enden wollenden Finale Kirschlikör, exotische Hölzer und parfümierter Pfeiffentabak.

Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu T-Bone-Steak, Lammracks, Wagyuburger, Sparerips 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
Produzent:	Orin Swift
Bewertung(en):	Score 19/20, Parker 91/100
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	Grenache, Syrah, Petite Sirah
Artikelnummer:	0513117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Abstract

California

Orin Swift Cellars

Herkunft:	USA
Bewertung(en):	Score 19/20, Parker 91/100
Rebsorte(n):	Grenache, Syrah, Petite Sirah
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.