



## 2017 8 Years in the Desert

Dry Creek, Orin Swift Cellars

Der neueste Coup von Orin Swift

### **Beschreibung:**

Weinliebhaber kennen den Hotspot aus dem berühmten Napa Valley nahe San Francisco aus der Fachpresse oder pilgern gar selbst nach St. Helena zum Orin Swift Cellar. Der neueste Coup von Orin Swift ist ein Zinfandel mit einem geringen Anteil von Petite Syrah und Syrah. Ziel ist es immer, das Beste aus der Traubensorte herauszuholen: «You only can make great wine from great grapes.» Der opulente Wein mit seiner großartigen Aromenvielfalt aus dunkler Schokolade, Fenchel, Feigen und schwarzem Pfeffer punktet zusätzlich mit seiner außergewöhnlichen Etikette.

### **Degustationsnotiz:**

: Undurchsichtiges Purpurgranat. Verführerisches Backpflaumenbouquet und warmes Brombeergelee, im zweiten Ansatz intensiver Kirschlikör, Lakritze, geröstete Himbeerkerne und betörende Rosen. Am fleischigen, vollen Gaumen mit fein salziger Textur, komplexer Struktur und zartem Gripp. Im gebündelten, nicht enden wollenden Finale mit viel Würze, Eisenkraut, Wachholder und Pflaumenhaut – grandioser Zinfandel von Mastermind Dave Phinney.

### **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 20/20, Parker 93/100
<b>Ausbau:</b>	8 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	Zinfandel, Petite Syrah, Syrah
<b>Artikelnummer:</b>	0920417

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### 8 Years in the Desert

Dry Creek

Orin Swift Cellars

**Herkunft:** USA  
**Bewertung(en):** Score 20/20, Parker 93/100  
**Rebsorte(n):** Zinfandel, Petite Syrah, Syrah  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2030  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 8 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.