


# 2017 Pinot Noir Slander

California, Orin Swift Cellars

Dave Phinney’s neuester Coup

**Beschreibung:**
Dave Phinney zählt zweifellos zu den grossartigsten Önologen des Napa Valleys. 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.
**Passt zu:**
Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.
**Servierempfehlung:**
Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

| | |
|---|---|
| **Herkunftsland:** | USA |
| **Region:** | Kalifornien |
| **Produzent:** | Orin Swift |
| **Bewertung(en):** | Parker 91/100 |
| **Ausbau:** | 10 Monate im Barrique |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Alkoholgehalt:** | 15.2 % |
| **Trinkreife:** | Jetzt bis 2030 |
| **Rebsorte(n):** | Pinot Noir |
| **Artikelnummer:** | 0977117 |

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Pinot Noir Slander

California
Orin Swift Cellars

| | |
|---|---|
| **Herkunft:** | USA |
| **Bewertung(en):** | Parker 91/100 |
| **Rebsorte(n):** | Pinot Noir |
| **Trinkreife:** | Jetzt bis 2030 |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Ausbau:** | 10 Monate im Barrique |
| **Alkoholgehalt:** | 15.2 % |
| **Service:** | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de