



2017 Machete

California, Orin Swift Cellars

Ein Wein, zwölf Etiketten

Beschreibung:

Dave Phinney geht, unabhängig davon, ob er Wein keltert oder seine berühmt-berüchtigten Etiketten entwirft, spielerisch vor. Er lässt sich bei der Kreation seiner Labels von einer Vielfalt unterschiedlicher Einflüsse inspirieren. Dazu zählen Bilder namhafter Künstler ebenso wie Graffiti oder Hip- Hop-Lyrik. Der Machete ist ein fantastischer Rhone-Blend mit zwölf verschiedenen Etiketten. Das weckt die Sammelleidenschaft: Wie bekommen Sie alle zwölf Etiketten? Ganz einfach: Sie entscheiden sich für einen 12er-Karton.

Degustationsnotiz:

Undurchlässiges, fast tintiges Purpur mit schwarzer Mitte und Granat Rand. Verströmt ein intensives Bouquet nach reifen Amarenakirschen, Backpflaumen, Tahiti-Vanille und Brombeerlikör, dahinter warme Speckdatteln, dunkle Trüffelpralinen und Braziltabak. Füllt den kompletten Mund aus, ohne dabei an Eleganz zu verlieren. Bereits gut intergrierte, reife Tannine – noch leicht stützend. Im langen, aromatischen Finale Holunderdrops, schwarzer tasmanischer Bergpfeffer, dunkles Edelholz und geröstete Himbeerkerne. Wer ihn jetzt genießen will unbedingt dekantieren und bei 15 Grad genießen.

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
Produzent:	Orin Swift
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	Petite Sirah, Syrah, Grenache
Artikelnummer:	0535217

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Machete

California

Orin Swift Cellars

Herkunft: USA
Bewertung(en): Score 19/20
Rebsorte(n): Petite Sirah, Syrah, Grenache
Trinkreife: Jetzt bis 2029
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 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.