

2019 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:
Undurchsichtiges Purpurrot. Betörendes Bouquet nach warmer Brombeerkonfitüre, Zwetschgenmus und Brasiltabak dahinter ein Hauch Koriander und parfümierter Pfeifentabak. Am mächtigen Gaumen seidige Textur, berauschende Extraktfülle und kakaoartige Tannine, (noch) leicht stützend. Im nicht enden wollenden Finale Holundergelee, schwarzer Bergpfeffer sowie dunkle Schokotrüffel, exotische Edelholznoten und etwas Mokka.
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 18.5/20
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	16.1 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	Grenache, Petite Syrah, Syrah
Artikelnummer:	0513119

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

Abstract

California
Orin Swift Cellars

Herkunft:	USA
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Grenache, Petite Syrah, Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	16.1 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

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