



## 2018 Cabernet Sauvignon

Mercury Head, Napa Valley, Orin Swift Cellars

Die gefeierte Rarität von Dave Phinney

### **Beschreibung:**

Dieser Cabernet Sauvignon ist der Premiumwein von Orin Swift. Die handverlesenen Trauben stammen aus den besten Partien von ausgewählten Weinbergen im Napa Valley und stellen das qualitative Potenzial dieser Ausnahmeregion eindrucksvoll unter Beweis. Die 10-Cent-Münze, die auf jeder Flasche prangt und auch als Mercury Dime bekannt ist, war als Kind Dave Phinneys Lieblingsstück in seiner Sammlung und symbolisiert seinen wertvollsten Besitz.

### **Degustationsnotiz:**

Dunkles Purpurgranat. Dicht verwobenes blaubeeriges Bouquet nach reifen Brombeeren, Heidelbeerengelee, rote Rosen, Bountyschokolade und dunklem Edelholz, dahinter Waldbeerenkompott, Koriander und Pflaumen, am Gaumen fein stützendes reifes Tannin, seidige Textur, feiner Karamelfilm. Im nicht enden wollenden Finale Black Kurant, Holunder und edle Milchkafeenote - Noblesse pur!

### **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.

<b>Herkunftsland:</b>	USA
<b>Region:</b>	Kalifornien
<b>Subregion:</b>	North Coast
<b>Produzent:</b>	Orin Swift
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 96/100, Score 19.5/20
<b>Ausbau:</b>	15 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	16.1 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2032
<b>Rebsorte(n):</b>	Cabernet Sauvignon
<b>Artikelnummer:</b>	0531418

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Cabernet Sauvignon**

Mercury Head  
Napa Valley  
Orin Swift Cellars

**Herkunft:** USA  
**Bewertung(en):** Parker 96/100, Score 19.5/20  
**Rebsorte(n):** Cabernet Sauvignon  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2032  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 15 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.