

2020 Abstract

California, Orin Swift Cellars

Dave Phinneys „Châteauneuf hoch zwei“

Beschreibung:
Der Wein ist wie die Etikette 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 die Etikette mit über 200 Einzelteilen, die im Verlauf einiger Monate bei mehreren Marathon- Degustationen integriert wurden – nicht alle schaffen den Sprung in den finalen Blend.

Degustationsnotiz:
Undurchsichtiges Purpur mit violetten Reflexen. Ein berauschend vielschichtiges Bouquet mit schwarzen Pflaumen, Waldhimbeeren und Schattenmorellensaft. Im zweiten Ansatz getrockneter Lavendel und dunkle Schokotrüffel. Am mächtigen Gaumen mit cremiger Textur, perfekt stützendes kakaoartiges Tanningerüst und herrlicher Extraktfülle, die den Mund komplett ausfüllt. Im nicht enden wollenden Finale ein Korb mit blauen Beeren, heller Mineralik und tasmanischer Bergpfeffer.

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):	Parker 91/100, Score 18.5/20
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.4 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	50% Petite Sirah, 23% Syrah, 13% Grenache, 10% Zinfandel
Artikelnummer:	0513120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Abstract

California
Orin Swift Cellars

Herkunft:	USA
Bewertung(en):	Parker 91/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	50% Petite Sirah, 23% Syrah, 13% Grenache, 10% Zinfandel
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.4 %
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