2019 Cabernet Sauvignon Palermo

Napa Valley, Orin Swift Cellars

Dave Phinneys Hommage an Sizilien

Beschreibung:
Aus den besten Lagen des Napa Valley, unter anderem der Spitzenlage Stagecoach, stellt Dave Phinney die Trauben für den Palermo zusammen. Bei dem Etikett hat er sich von seiner Zeit in Italien inspirieren lassen. Für Phinney ein Bild voller Macht und Würde, die er mit seinem Respekt für die Cabernet-Traube vergleicht.
Degustationsnotiz:
Dichtes Purpur mit opaker Mitte und zart aufhellendem Rand. Herrlich würziges Pflaumenbouquet in der offenen Nase, Cassislikör, dahinter Rum-Nuss-Schokolade, getrocknete Rosenblätter, frischer Oregano und Himbeergelee. Kräftiger Gaumen mit cremigen, anschmiegsamen Tanninen, gut stützend, edler Karamellfilm der den Mund komplett ausfüllt. Im sehr lang anhaltenden, fast dramatischen Finale dunkle Waldbeeren, exotische Hölzer, edle Arabicanote und belgische Schokotrüffel.
Passt zu:
Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.
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
Subregion:	North Coast
Produzent:	Orin Swift
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	84% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot, 4% Petite Sirah, 2% Syrah, 1% Petit Verdot
Artikelnummer:	0545919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Palermo

Napa Valley
Orin Swift Cellars

Herkunft:	USA
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	84% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot, 4% Petite Sirah, 2% Syrah, 1% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.5 %
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