



2021 Abstract

California, Orin Swift Cellars

So abstrakt die Etikette, so üppig der Wein

Beschreibung:

Abstract ist der Inbegriff von Komplexität durch geografische Diversifizierung. Der Wein ist wie das Etikett eine Collage aus vielen verschiedenen Teilen. Nicht alle schaffen den Sprung in den finalen Blend. Das Label besteht aus über 230 Einzelbildern, die über viele Jahre hinweg gesammelt und über einen Zeitraum von vier Wochen zusammengestellt wurden.

Degustationsnotiz:

Tiefgründiges Purpur mit undurchsichtiger Mitte und zart leuchtendem rubinroten Rand. Ein betörendes Bouquet von reifen Pflaumen, Lakritze und Brombeergelee, dahinter dunkle Schokolade und helles Leder. Am druckvollen Gaumen mit cremiger Textur, gut stützendes kakaoartiges Tanningerüst und beeindruckender Extraktfülle, die den Mund komplett ausfüllt. Im nicht enden wollenden Finale ein Feuerwerk mit blauen- und schwarzen Beeren, zarte Grafitnoten und edler Cassiswürze.

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 19/20
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Rebsorte(n):	80.8% Petite Sirah, 14.7% Grenache, 3.3% Syrah
Artikelnummer:	0513121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Abstract

California

Orin Swift Cellars

Herkunft: USA

Bewertung(en): Score 19/20

Rebsorte(n): 80.8% Petite Sirah, 14.7% Grenache, 3.3%
Syrah

Trinkreife: Jetzt bis 2031

Weinbau: Traditionell

Ausbau: 8 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.