



## 2020 Machete

California, Orin Swift Cellars

Kult-Kalifornier zum Sammeln und Genießen

### Beschreibung:

Dave Phinney geht, unabhängig davon, ob er Wein keltert oder seine berühmt-berüchtigten Etiketten entwirft, spielerisch vor. Er lässt sich bei der Kreation seiner Labels von einer Vielfalt unterschiedlicher Einflüsse inspirieren. Dazu zählen Bilder namhafter Künstlerinnen und Künstler ebenso wie Graffiti oder Hip- Hop-Lyrik. Der Machete ist ein fantastischer Rhone-Blend mit zwölf verschiedenen Etiketten. Das weckt die Sammelleidenschaft: Wie bekommen Sie alle zwölf Etiketten? Ganz einfach: Sie entscheiden sich für einen 12er-Karton.

### Degustationsnotiz:

Undurchsichtiges Purpurrot mit schwarzer Mitte und zartem rubinrotem Rand. Betörendes Bouquet mit frischem Schattenmorellensaft, dunklen Schokotrüffeln und eingelegten Zwetschgen, dahinter schwarzes Johannisbeergelee, Szechuanpfeffer und Lakritze. Am druckvollen Gaumen mit cremiger Textur und reifen Tanninen, gut stützend, kräftiger Körper gepaart mit herrlicher Extraktsüße. Im aromatischen langanhaltenden Finale mit einem Korb blauer Beeren, edler Arabicanote und dominikanischem Tabak.

### 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>Produzent:</b>	Orin Swift
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	14 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.7 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2034
<b>Rebsorte(n):</b>	86.1% Petite Sirah, 9.5% Grenache, 4.4% Syrah
<b>Artikelnummer:</b>	0535220

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Machete**

California

Orin Swift Cellars

**Herkunft:** USA  
**Bewertung(en):** Score 19/20  
**Rebsorte(n):** 86.1% Petite Sirah, 9.5% Grenache, 4.4% Syrah  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2034  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 14 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 15.7 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.