



Abstract

California, Orin Swift Cellars

So abstrakt die Etikette, so üppig der Wein

Beschreibung:

Der Starwinzer Dave Phinney ist ein grosser Kunstliebhaber und kreiert mit Leidenschaft Collagen. So zum Beispiel für die Etikette seines Abstract. Das Label besteht aus über 230 Einzelbildern, die er über viele Jahre hinweg gesammelt und über einen Zeitraum von vier Wochen zusammengestellt hat. Der Wein ist wie die Etikette eine Collage aus vielen verschiedenen Teilen, die im Verlauf mehrerer Monate während zahlreicher Degustationen integriert wurden. Nicht alle schafften es in den finalen Blend, der die Komplexität durch geografische Diversifizierung repräsentiert.

Aromenprofil:

Tiefgründiges Purpur mit undurchsichtiger Mitte und zart leuchtendem rubinroten Rand. Ein betörendes Bouquet von reifen Pflaumen, Lakritze und Brombeergelée, 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.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Vereinigte Staaten

Produzent: Orin Swift Cellars

Ausbau: 8 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.3%

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Rebsorte(n): 80% Petite Sirah, 15% Grenache, 3.5% Syrah, 0.5% Sangiovese, 0.5% Cabernet S

Artikelnummer: 0513122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Abstract

California
Orin Swift Cellars

Herkunft: Vereinigte Staaten
Ratings: Wine Spectator 91/100, Score 19/20
Rebsorte(n): 80% Petite Sirah, 15% Grenache, 3.5% Syrah,
0.5% Sangiovese, 0.5% Cabernet Sauvignon,
0.5% Tempranillo
Trinkreife: Jetzt bis 2032
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 8 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 15.3%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 16 bis 18°C.