



2017 Abstract

California, Orin Swift Cellars

Dave Phinneys «Châteauneuf hoch zwei»

Beschreibung:

Abstract ist der Inbegriff von Komplexität durch geografische Diversifizierung. 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:

Tiefes Granat mit rubinroten Reflexen. Verführerisches Bouquet nach reifen Pflaumen, Holundergelee und Brombeeren, dahinter Lakritze und Nougatpralinen. Am kräftigen Gaumen mit cremiger Textur und reifem Extrakt. Im langen, nicht enden wollenden Finale Kirschlikör, exotische Hölzer und parfümierter Pfeiffentabak.

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 Cellars
Bewertung(en):	Score 19/20, Parker 91/100
Herstellung:	8 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Traubensorte(n):	Grenache, Syrah, Petite Sirah
Artikelnummer:	0513117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Abstract

California

Orin Swift Cellars

Herkunft: USA

Bewertung(en): Score 19/20, Parker 91/100

Traubensorte(en): Grenache, Syrah, Petite Sirah

Trinkreife: Jetzt bis 2025

Weinbau: Traditionell

Herstellung: 8 Monate in Barrique

Alkoholgehalt: 15.0 %

Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.