



2017 Papillon

Napa Valley, Orin Swift Cellars

Starönologe meets Starfotograf

Beschreibung:

Dave Phinney zählt zweifellos zu den grossartigsten Önologen des Napa Valley. Der frisch eingetroffene Topjahrgang 2017 des Papillon ist ein aussergewöhnlicher Blend mit überbordender Frucht, edler Struktur und beeindruckender Finesse. Diesen Paradewein mit Kultetikette von Starfotograf Greg Gorman dürfen Sie auf keinen Fall verpassen.

Degustationsnotiz:

Purpur mit Granatrand. Konzentriertes schwarzbeeriges Bouquet, Brombeeren, betörende Veilchen und dunkle Kirschen, dahinter Lakritze und eine volle Ladung Cassis. Am kräftigen Gaumen mit umwerfender Komplexität, reifem Extrakt, stützende Tannine und feinen Gripp zeigend. Im gebündelten, lang anhaltenden Finale frischer Espresso, Wachsnoten, dominikanischer Tabak und Estragon.

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.

Herkunftsland:	USA
Region:	Kalifornien
Subregion:	North Coast
Produzent:	Orin Swift
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	15 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec, Merlot
Artikelnummer:	0330617

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Papillon

Napa Valley
Orin Swift Cellars

Herkunft: USA
Bewertung(en): Score 19/20
Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec, Merlot
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 15 Monate in 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.