



## 2018 Eight Years in the Desert

California, Orin Swift Cellars

Phinneys Tanz mit dem Zinfandel

### **Beschreibung:**

Dave Phinney versteht es, das absolut Beste aus der Zinfandel-Traube herauszuholen. Seine Devise: «You can only make great wine from great grapes.» Dementsprechend lassen sich Meisterwerke wie dieses nur kreieren, wenn man auf winzige Erträge setzt. Der opulente Wein mit seiner grossartigen Aromenvielfalt punktet, wie man es von Dave Phinney gewohnt ist, auch mit einer extravaganten Etikette. Der 2018er-Jahrgang trägt die zweite von acht Etiketten einer kunstvollen Sammlung.

### **Degustationsnotiz:**

Sattes Purpur mit rubinrotem Rand. Verführerisches Bouquet nach dunklen Kirschen, Veilchenstraus und Brombeergelee. Im zweiten Ansatz Brasiltabak, Sandelholz und getrockneter Rosmarin. Am molligen Gaumen mit rahmigen Textur, kakaoartigem Tannin und lakritzartigen Extrakt. Im aromatischen lang anhaltenden Finale ein betörender Waldbeerencocktail, eingelgte Schattenmorellen und dunkle Schokotrüffel.

### **Passt zu:**

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

### **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>Subregion:</b>	North Coast
<b>Produzent:</b>	Orin Swift
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20, Parker 92/100
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.6 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2038
<b>Rebsorte(n):</b>	Zinfandel, Petite Sirah, Syrah
<b>Artikelnummer:</b>	0920418

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Eight Years in the Desert**

California

Orin Swift Cellars

**Herkunft:** USA  
**Bewertung(en):** Score 19/20, Parker 92/100  
**Rebsorte(n):** Zinfandel, Petite Sirah, Syrah  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2038  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 8 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 15.6 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.