



2018 Papillon

Napa Valley, Orin Swift Cellars

Ganz grosses Cabernet-Kino von Dave Phinney!

Beschreibung:

Dave Phinney zählt zweifellos zu den grossartigsten Önologen des Napa Valleys. Der frisch eingetroffene Topjahrgang 2018 des Papillon ist ein aussergewöhnlicher Blend mit überbordender Frucht, edler Struktur und beeindruckender Finesse. Diesen Paradewein mit der Kultetikette von Starfotograf Greg Gorman dürfen Sie auf keinen Fall verpassen.

Degustationsnotiz:

Undurchsichtiges Purpur mit schwarzer Mitte. Betörendes Bouquet nach frisch gepflückten schwarzen Johannisbeeren, exotischen Hölzern, getrockneter Rosmarin und dunklen Schokotrüffeln. Im zweiten Ansatz dominikanischer Tabak, Holundergelee, tasmanischer Bergpfeffer und rote Rosen. Am druckvollen Gaumen mit cremiger Textur, stützendem kakaoartigem Tannin, herrlicher Extraktösse und athletischem Körper. Im katapultartigen, sehr lang anhaltenden Finale Wildkirsche, edle Cassiswürze, parfümierter Pfeifentabak und zarte Arabicanote.

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.

Herkunftsland:

USA

Region:

Kalifornien

Subregion:

North Coast

Produzent:

Orin Swift

Bewertung(en):

Score 19.5/20

Ausbau:

15 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

15.6 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2035

Rebsorte(n):

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec, Merlot

Artikelnummer:

0330618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Papillon

Napa Valley
Orin Swift Cellars

Herkunft: USA
Bewertung(en): Score 19.5/20
Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec, Merlot
Trinkreife: Jetzt bis 2035
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 15 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.