



## 2019 Abstract

California, Orin Swift Cellars

Dave Phinneys „Châteauneuf hoch zwei“

### **Beschreibung:**

Abstract ist der Inbegriff von Komplexität durch geografische Diversifizierung. Der Wein ist wie das Etikett 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 das Etikett mit über 200 Einzelteilen, die im Verlauf einiger Monate bei mehreren Marathon-Verkostungen integriert wurden – nicht alle schaffen den Sprung in den finalen Blend.

### **Degustationsnotiz:**

Undurchsichtiges Purpurrot. Betörendes Bouquet nach warmer Brombeerkonfitüre, Zwetschgenmus und Brasiltabak dahinter ein Hauch Koriander und parfümierter Pfeifentabak. Am mächtigen Gaumen seidige Textur, berauschende Extraktfülle und kakaoartige Tannine, (noch) leicht stützend. Im nicht enden wollenden Finale Holundergelee, schwarzer Bergpfeffer sowie dunkle Schokotrüffel, exotische Edelholznoten und etwas Mokka.

### **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.

<b>Herkunftsland:</b>	USA
<b>Region:</b>	Kalifornien
<b>Produzent:</b>	Orin Swift
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	16.1 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Rebsorte(n):</b>	Grenache, Petite Syrah, Syrah
<b>Artikelnummer:</b>	0513119

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Abstract**

California

Orin Swift Cellars

**Herkunft:** USA

**Bewertung(en):** Score 18.5/20

**Rebsorte(n):** Grenache, Petite Syrah, Syrah

**Trinkreife:** Jetzt bis 2029

**Weinbau:** Traditionell

**Ausbau:** 8 Monate im Barrique

**Alkoholgehalt:** 16.1 %

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