



2018 Cabernet Sauvignon

Mercury Head, Napa Valley, Orin Swift Cellars

Die gefeierte Rarität von Dave Phinney

Beschreibung:

Dieser Cabernet Sauvignon ist der Premiumwein von Orin Swift. Die handverlesenen Trauben stammen aus den besten Partien von ausgewählten Weinbergen im Napa Valley und stellen das qualitative Potenzial dieser Ausnahmeregion eindrucksvoll unter Beweis. Die 10-Cent-Münze, die auf jeder Flasche prangt und auch als Mercury Dime bekannt ist, war als Kind Dave Phinneys Lieblingsstück in seiner Sammlung und symbolisiert seinen wertvollsten Besitz.

Degustationsnotiz:

Dunkles Purpurgranat. Dicht verwobenes blaubeeriges Bouquet nach reifen Brombeeren, Heidelbeerengelee, rote Rosen, Bountyschokolade und dunklem Edelholz, dahinter Waldbeerenkompott, Koriander und Pflaumen, am Gaumen fein stützendes reifes Tannin, seidige Textur, feiner Karamelfilm. Im nicht enden wollenden Finale Black Kurant, Holunder und edle Milchkaffeenote - Noblesse pur!

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):	Parker 96/100, Score 19.5/20, Score 19.5/20
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	16.1 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0531418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Mercury Head
Napa Valley
Orin Swift Cellars

Herkunft:	USA
Bewertung(en):	Parker 96/100, Score 19.5/20, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 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.