



2019 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 2019er-Jahrgang trägt die dritte von acht Etiketten einer kunstvollen Sammlung.

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpurgranat mit opaker Mitte und zartem rubinrotem Rand. Verführerisches Backpflaumenbouquet und Brombeergelee, dahinter Cassislikör, Lakritze und getrockneten Rosenblättern. Am fleischigen Gaumen mit betörender Extraktfülle, fein salziger Textur und kraftvollem Körper. Im langen, nicht enden wollenden Finale mit schwarzbeerigen Konturen, Eisenkraut und Pflaumenhaut, endet mit fein körniger Adstringenz.

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:	Vereinigte Staaten
Region:	Kalifornien
Subregion:	North Coast
Produzent:	Orin Swift
Bewertung(en):	Score 19.5/20, Parker 93/100
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	16.1 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Rebsorte(n):	Zinfandel, Syrah, Petite Sirah
Artikelnummer:	0920419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Eight Years in the Desert

California

Orin Swift Cellars

Herkunft:	Vereinigte Staaten
Bewertung(en):	Score 19.5/20, Parker 93/100
Rebsorte(n):	Zinfandel, Syrah, Petite Sirah
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
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.