2021 Abstract

California, Orin Swift Cellars

So abstrakt die Etikette, so üppig der Wein

Beschreibung:
Der Starwinzer Dave Phinney ist ein grosser Kunstliebhaber und kreiert mit Leidenschaft Collagen. So zum Beispiel für die Etikette seines Abstract. Das Label besteht aus über 230 Einzelbildern, die er über viele Jahre hinweg gesammelt und über einen Zeitraum von vier Wochen zusammengestellt hat. Der Wein ist wie die Etikette eine Collage aus vielen verschiedenen Teilen, die im Verlaufe mehrerer Monate während zahlreicher Degustationen integriert wurden. Nicht alle schafften es in den finalen Blend, der die Komplexität durch geografische Diversifizierung repräsentiert.

Degustationsnotiz:
Tiefgründiges Purpur mit undurchsichtiger Mitte und zart leuchtendem rubinroten Rand. Ein betörendes Bouquet von reifen Pflaumen, Lakritze und Brombeergelée, dahinter dunkle Schokolade und helles Leder. Am druckvollen Gaumen mit crèmiger Textur, gut stützendes kakaoartiges Tanningerüst und beeindruckender Extraktfülle, die den Mund komplett ausfüllt. Im nicht enden wollenden Finale ein Feuerwerk mit blauen- und schwarzen Beeren, zarte Grafitnoten und edler Cassiswürze.

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.

Herkunftsland:	Vereinigte Staaten
Region:	Kalifornien
Produzent:	Orin Swift
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Rebsorte(n):	80.8% Petite Sirah, 14.7% Grenache, 3.3% Syrah
Artikelnummer:	0513121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Abstract

California
Orin Swift Cellars

Herkunft:	Vereinigte Staaten
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	80.8% Petite Sirah, 14.7% Grenache, 3.3% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch