



2019 Machete

California, Orin Swift Cellars

Einer der gefragtesten Kalifornier

Beschreibung:

Dave Phinney geht unabhängig davon ob er Wein keltert oder seine berühmt berüchtigten Etiketten entwirft, spielerisch vor. Er lässt sich bei der Kreation seiner Labels von einer Vielfalt unterschiedlicher Einflüsse inspirieren. Dazu zählen Bilder namhafter Künstler ebenso wie Graffitis oder Hip-Hop-Lyrik. Der Machete ist ein fantastischer Rhone-Blend mit zwölf verschiedenen Etiketten. Das weckt die Sammelleidenschaft: Wie bekommen Sie alle zwölf Etiketten? Ganz einfach: Sie entscheiden sich für einen 12er-Karton.

Degustationsnotiz:

Undurchsichtiges Purpurrot mit opaker Mitte und zartem rubinrotem Rand. Berausches Bouquet mit eingelegten Pflaumen, frischem Schattenmorellensaft und dunklen Schokotrüffeln. Im zweiten Ansatz Lakritze, dominikanischer Tabak und schwarzer Johannisbeerkonfitüre. Am druckvollen Gaumen mit cremiger Textur und perfekt reifen Tanninen, gut stützend, kräftiger Körper gepaart mit kakaoartiger Extraktsüsse. Im aromatischen langanhaltenden Finale blaue Beeren, edler Arabicanote und edler fein pfeffriger Mineralik.

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:

Vereinigte Staaten

Region:

Kalifornien

Produzent:

Orin Swift

Bewertung(en):

Score 19/20, James Suckling 92/100

Ausbau:

11 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

16.1 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2032

Rebsorte(n):

49% Syrah, 46% Petite Sirah, 2.5% Grenache, 1.5% Zinfandel, 1% Viognier

Artikelnummer:

0535219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Machete

California

Orin Swift Cellars

Herkunft: Vereinigte Staaten
Bewertung(en): Score 19/20, James Suckling 92/100
Rebsorte(n): 49% Syrah, 46% Petite Sirah, 2.5% Grenache,
1.5% Zinfandel, 1% Viognier
Trinkreife: Jetzt bis 2032
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 11 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.