



2022 Cabernet Sauvignon Palermo

Napa Valley, Orin Swift Cellars

Dave Phinneys Blockbuster aus dem Napa Valley

Beschreibung:

Aus den besten Lagen des Napa Valley, unter anderem Stagecoach, stellt Dave Phinney die Trauben für den Palermo zusammen. Bei der Etikette hat er sich von seiner Zeit in Italien inspirieren lassen. Das Bild des National- Geographic-Fotografen Vincent J. Musi zeigt einen mumifizierten Priester aus dem 16. Jahrhundert in Palermo. Für Phinney ein Sinnbild der Macht und Würde, die er mit seinem Respekt für die Cabernet- Traube vergleicht.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpurrot mit undurchsichtiger Mitte. Herrliches reifes Pflaumenbouquet, eingelegte Schokofeigen und Cassislikör, dahinter Rum-Nuss-Schokolade, getrocknete rote Rosenblätter, frischer Rosmarin und warmer Himbeergelée. Am dichten Gaumen mit cremiger Textur, anschmiegsamen Tanninen und einem perfekt modellierten Körper. Im konzentrierten langanhaltenden Finale ein Korb mit Waldbeeren, edle Arabicanote und dunkle Schokotrüffel.

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 19/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.2 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	100% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0545922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Palermo

Napa Valley
Orin Swift Cellars

Herkunft:	Vereinigte Staaten
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.2 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.