



2022 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 Verlauf 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 crémiger 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: 15.3 %

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Rebsorte(n): 80% Petite Sirah, 15% Grenache, 3.5% Syrah, 0.5% Sangiovese, 0.5% Cabernet Sauvignon, 0.5% Tempranillo

Artikelnummer: 0513122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Abstract

California

Orin Swift Cellars

Herkunft: Vereinigte Staaten

Bewertung(en): Score 19/20

Rebsorte(n): 80% Petite Sirah, 15% Grenache, 3.5% Syrah,
0.5% Sangiovese, 0.5% Cabernet Sauvignon,
0.5% Tempranillo

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Weinbau: Traditionell

Ausbau: 8 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 15.3 %

Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.