



## 2021 Machete

California, Orin Swift Cellars

Kult-Kalifornier zum Sammeln und Geniessen

### Beschreibung:

Dave Phinney geht, unabha?ngig davon, ob er Wein keltert oder seine beru?hmt-beru?chtigten Etiketten entwirft, spielerisch vor. Der Machete ist ein fantastischer Rhone-Blend im prägnanten kalifornischen Phinney-Stil: Petite Syrah und Syrah bieten mit ihrer dezenten Würze einen spannenden Kontrast zu den opulenten schwarzfruchtigen Aromen der Grenache. Dieser Orin-Swift- Kultwein hat nicht nur eine starke Persönlichkeit, sondern deren zwölf. Im 12er-Karton zeigt jedes Etikett ein anderes Sujet der Fotografin Caitlin Mitchell.

### Degustationsnotiz:

Undurchsichtiges Purpurrot mit schwarzer Mitte und zartem rubinrotem Rand. Betörendes Bouquet mit frischem Schattenmorellensaft, dunklen Schokotrüffeln und eingelegten Zwetschgen, dahinter schwarzes Johannisbeergelée, Szechuanpfeffer und Lakritze. Am druckvollen Gaumen mit cremiger Textur und reifen Tanninen, gut stützend, kräftiger Körper gepaart mit herrlicher Extraktsüsse. Im aromatischen langanhaltenden Finale mit einem Korb blauer Beeren, edler Arabicanote und dominikanischem Tabak.

### 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

**Ausbau:** 14 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 15.4 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2035

**Rebsorte(n):** 86% Petite Sirah, 10% Grenache, 4% Syrah

**Artikelnummer:** 0535221

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Machete**

California

Orin Swift Cellars

**Herkunft:** Vereinigte Staaten  
**Bewertung(en):** Score 19/20  
**Rebsorte(n):** 86% Petite Sirah, 10% Grenache, 4% Syrah  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2035  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 14 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 15.4 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.