



2017 Papillon

Napa Valley, Orin Swift Cellars

Starönologe meets Starfotograf

Descrizione del vino:

Dave Phinney zählt zweifellos zu den grossartigsten Önologen des Napa Valley. Der frisch eingetroffene Topjahrgang 2017 des Papillon ist ein aussergewöhnlicher Blend mit überbordender Frucht, edler Struktur und beeindruckender Finesse. Diesen Paradewein mit Kultetikette von Starfotograf Greg Gorman dürfen Sie auf keinen Fall verpassen.

Nota di degustazione:

Purpur mit Granatrand. Konzentriertes schwarzbeeriges Bouquet, Brombeeren, betörende Veilchen und dunkle Kirschen, dahinter Lakritze und eine volle Ladung Cassis. Am kräftigen Gaumen mit umwerfender Komplexität, reifem Extrakt, stützende Tannine und feinen Gripp zeigend. Im gebündelten, lang anhaltenden Finale frischer Espresso, Wachsnoten, dominikanischer Tabak und Estragon.

Abbinamenti:

Hervorragender Begleiter zu T-Bone-Steak, Lammracks, Wagyuburger, Spareribs und Filet Mignon. Toll auch zu reifem Käse und Schmorgerichten.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:

Regione:	California
Sottoregione:	North Coast
Produttore:	Orin Swift
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	15 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2030
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec, Merlot
Numero di articolo:	0330617

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Papillon

Napa Valley

Orin Swift Cellars

Origine:

Valutazioni:

Score 19/20

Varietà d'uva:

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec, Merlot

Maturità:

Jetzt bis 2030

Viticoltura:

Tradizionale

Vinificazione:

15 Monate im Barrique

Gradazione

15.5 %

alcolica:

Servizio:

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