



2015 Machete

California, Orin Swift Cellars

Ein Wein, zwölf Etiketten

Descrizione del vino:

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 Graffiti oder Hip-Hop-Lyrik. Möchten Sie die gesamte Kollektion der Etiketten besitzen, kaufen Sie einen 12er-Karton.

Nota di degustazione:

Undurchlässiges Purpur mit schwarzer Mitte und Granat Rand.. Verströmt ein intensives Bouquet nach reifen Pflaumen, Amarena und Brombeerlikör dahinter eingelegte Feigen, dunkle Trüffelpralinen und dominikanischer Tabak. Seidige Textur, füllt den kompletten Mund aus, ohne dabei an Eleganz zu verlieren. Bereits gut intergrierte, reife Tannine – noch leicht stützend. Im langen Finale Zwetschgenhaut, dunkles Edelholz und geröstete Himbeerkerne. Toller Rhôneblend von Dave Phinnie! Wer Ihn jetzt geniessen will unbedingt dekantieren und bei 15 Grad geniessen.

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:	10 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2027
Varietà d'uva:	Petite Syrah, Syrah, Grenache
Numero di articolo:	0535215

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Machete

California

Orin Swift Cellars

Origine:

Valutazioni: Score 19/20

Varietà d'uva: Petite Syrah, Syrah, Grenache

Maturità: Jetzt bis 2027

Viticultura: Tradizionale

Vinificazione: 10 Monate in Barrique

Gradazione

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.