



2013 Abstract

California, Orin Swift Cellars

Rhone-Blend mit Kalifornien-Power

Descrizione del vino:

Abstract ist der Inbegriff von Komplexität durch geografische Diversifizierung. Der Wein ist wie die Etikette eine Collage aus vielen verschiedenen Teilen. Das Label besteht aus über 230 Einzelbildern, die über viele Jahre hinweg gesammelt und über einen Zeitraum von vier Wochen zusammengestellt wurden. Der Wein beginnt wie die Etikette mit über 200 Einzelteilen, die im Verlauf einiger Monate bei mehreren Marathon-Degustationen integriert wurden – nicht alle schaffen den Sprung in den finalen Blend.

Nota di degustazione:

Undurchsichtiges Purpurgranat. Betörendes Bouquet nach Nuss-Schoko-Korinthen und eingelegten Feigen, Amarenalikör, reifer Brombeerkonfitüre dahinter Koriander, ein Hauch Thymian und Kirschtobak. Am Gaumen samtige Tannine, eine perfekt fließende Textur, cremig und mit ungeheurer Eleganz ausbalanciert, im nicht endenwollenden Finale Holundergelee, schwarzer Pfeffer, erkalteter Früchtetee, intensiver Veilchenduft sowie dunkle Pralinen, Edelholznoten und Mokka.

Abbinamenti:

Hervorragender Begleiter zu T-Bone-Steak, Lammracks, Wagyuburger, Sparerips 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
Produttore:	Orin Swift
Valutazioni:	Parker 94/100, Score 19/20
Vinificazione:	10 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2023
Varietà d'uva:	Grenache, Petite Sirah, Syrah
Numero di articolo:	0513113

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Abstract

California

Orin Swift Cellars

Origine:

Valutazioni: Parker 94/100, Score 19/20

Varietà d'uva: Grenache, Petite Sirah, Syrah

Maturità: Jetzt bis 2023

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.