



## 2020 Abstract

California, Orin Swift Cellars

Dave Phinneys «Châteauneuf hoch zwei»

### **Beschreibung:**

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.

### **Degustationsnotiz:**

Undurchsichtiges Purpur mit violetten Reflexen. Ein berauschend vielschichtiges Bouquet mit schwarzen Pflaumen, Waldhimbeeren und Schattenmorellensaft. Im zweiten Ansatz getrockneter Lavendel und dunkle Schokotrüffel. Am mächtigen Gaumen mit cremiger Textur, perfekt stützendes kakaoartiges Tanningerüst und herrlicher Extraktfülle, die den Mund komplett ausfüllt. Im nicht enden wollenden Finale ein Korb mit blauen Beeren, heller Mineralik und tasmanischer Bergpfeffer.

### **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.

<b>Herkunftsland:</b>	Vereinigte Staaten
<b>Region:</b>	Kalifornien
<b>Produzent:</b>	Orin Swift
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 91/100, Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	16.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	50% Petite Sirah, 23% Syrah, 13% Grenache, 10% Zinfandel
<b>Artikelnummer:</b>	0513120

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Abstract**

California

Orin Swift Cellars

**Herkunft:** Vereinigte Staaten

**Bewertung(en):** Parker 91/100, Score 18.5/20

**Rebsorte(n):** 50% Petite Sirah, 23% Syrah, 13% Grenache,  
10% Zinfandel

**Trinkreife:** Jetzt bis 2030

**Weinbau:** Traditionell

**Ausbau:** 8 Monate im Barrique

**Alkoholgehalt:** 16.0 %

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