



2019 Papillon

Napa Valley, Orin Swift Cellars

Kultwein aus dem Napa Valley von Dave Phinney

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Tiefgründiges Purpur mit opaker Mitte und rubinroten Reflexen. Betörendes Bouquet nach Reifen Herz Kirschen, getrocknete Rosenblätter, Pflaumenkompott und dunkles Edelholz dahinter Creme de Cassis, Nougatpralinen und Kardamom. Am satten Gaumen mit cremiger Textur, herrliche lakritzeartige Extraktfülle, kakaoartiges Tannin und kraftvoller Körper. Im nicht enden wollenden Finale dunkle Beeren, Holunder Gelee und Karamellartige Adstringenz.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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

Subregion:

North Coast

Produzent:

Orin Swift

Bewertung(en):

Score 19.5/20, Parker 94/100

Ausbau:

13 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

16.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2039

Rebsorte(n):

67% Cabernet Sauvignon, 11% Malbec, 11% Merlot, 5% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc

Artikelnummer:

0330619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Papillon

Napa Valley
Orin Swift Cellars

Herkunft: Vereinigte Staaten
Bewertung(en): Score 19.5/20, Parker 94/100
Rebsorte(n): 67% Cabernet Sauvignon, 11% Malbec, 11% Merlot, 5% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2039
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 13 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.