



Zinfandel

Diamond Collection, Francis Ford Coppola Winery

Aus alten Reben aus dem Paso Robles und Sonoma County

Beschreibung:

Leuchtendes Rubinrot, feine Frucht von dunklen Beeren, vor allen Dingen Waldbeere, dazu feine Würze, Sternanis, Wacholder und gestoßenem schwarzen Pfeffer. Am Gaumen dominiert die saftige Frucht, die von einer seidigen Textur getragen wird. Der geringe Anteil Petit Sirah bringt herrliche Erdbeer- und Cassisnoten hervor sowie geröstete Vanillenoten. Im langen Finale mit feingewobener ätherischer Würze.

Degustationsnotiz:

Dunkles Rubin-Purpur. Intensives Pflaumenbouquet, feine Tabaknote, Dörrfrüchte, schön ausladend und elegant im Ansatz. Samtiger, saftiger Gaumen, rote und blaue Beeren, reife Zwetschgen im Extrakt, im Finale viel Lakritze.

Passt zu:

Eignet sich hervorragend als Begleiter zu Surf and Turf, gegrilltem Fleisch und Fisch, Baked Potato und Tex-Mex. Toll auch zu Hamburgern.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Vereinigte Staaten

Produzent: Francis Ford Coppola Winery

Ausbau: 3 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Rebsorte(n): 85% Zinfandel, 14% Petite Sirah, 1% Andere Rebsorten

Artikelnummer: 0139822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Zinfandel

Diamond Collection
Francis Ford Coppola Winery

Herkunft:	Vereinigte Staaten
Ratings:	Score 18.00/20
Rebsorte(n):	85% Zinfandel, 14% Petite Sirah, 1% Andere Rebsorten
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	3 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.