



## Zinfandel Artesin

Mendocino County, Artesin Wines

Kunstvoller Zinfandel von alten Reben

### **Beschreibung:**

The Hess Collection Winery ist eigentlich bekannt für die mehrfach ausgezeichneten Cabernet Sauvignons. Fragt man Winemaker Randle Johnson: "Why Zinfandel?", bekommt man zur Antwort: "Because this stuff is awesomely cool." Randle Johnson ist in Kalifornien geboren und in dem Land so tief verwurzelt wie die Rebsorte Zinfandel.

### **Aromenprofil:**

Rubinrot mit indigoblauen und violetten Reflexen. Saftige Kirsch-, Granatapfel- und Boysenbeeraromen, gefolgt von Cassis- und Pfeffernoten. Tanninreicher Körper und lang anhaltender Abgang, der Noten von gerösteter französischer Eiche mit sich bringt.

### **Passt zu:**

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

<b>Herkunftsland:</b>	Vereinigte Staaten
<b>Produzent:</b>	Artesin Wines
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.5%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	Zinfandel
<b>Artikelnummer:</b>	0659120

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Zinfandel Artezin

Mendocino County  
Artezin Wines

**Herkunft:** Vereinigte Staaten  
**Ratings:** Score 17.5/20  
**Rebsorte(n):** Zinfandel  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2030  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 15.5%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von kräftigen  
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur  
von 15 bis 17°C.