



Zinfandel

California, Rombauer Vineyards

Zinfandel-Klassiker von uralten Reben

Beschreibung:

Das Boutiqueweingut Rombauer liegt ganz im Norden des Napa Valley, in einer vom Klima verwöhnten Gegend. Die Voraussetzung für hochwertige Weine ist damit gegeben. Dass der Zinfandel von Rombauer in der höchsten Liga spielt, liegt aber vor allem an den bis zu 100-jährigen Reben. Diese sorgen für Frucht, Crèmigkeit, Fülle, Kraft und viel Ausdruck statt für süßen Zinfandel- Mainstream. Charakteristisch ist auch die Lagerfähigkeit aller Rombauer-Weine.

Degustationsnotiz:

Tiefgründiges Purpur mit opaker Mitte. Bezauberndes Bouquet mit frischem Heidelbeerkompott, Baccarosen und Brombeergelee, dahinter Schokopralinen und parfümierter Pfeifentabak. Am komplexen Gaumen mit butterweicher Textur, perfekt ausbalancierte Tannine und mächtigem Körper. Im aromatisch lang anhaltenden Finale verschwenderische dunkle Kirschenfrucht, Bienenwachs, geleeartige Extraktsüße und feine Mokkanote.

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:

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

Herkunftsland:	Vereinigte Staaten
Produzent:	Rombauer Vineyards
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.9%
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	98% Zinfandel, 2% Petite Sirah
Artikelnummer:	0839320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Zinfandel

California
Rombauer Vineyards

Herkunft:	Vereinigte Staaten
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	98% Zinfandel, 2% Petite Sirah
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.9%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.