



Red Blend

California, Avalon Winery

Verführerischer Blend aus dem Hause Avalon

Beschreibung:

Fruchtig, frisch, Easy Drinking – Avalon hat einen Blend für jeden Tag kreiert und beweist damit, dass kalifornische Weine Spass machen können, ohne viel kosten zu müssen. Joe Tapparo, der neue Önologe der Avalon Winery, hat seine Leidenschaft für Weinbau bereits als Kind entdeckt, als er seinem Grossvater auf dessen Weingut half.

Aromenprofil:

Dunkles Granatrubin. Intensives Bouquet nach reifen Pflaumen und Schattenmorellensaft, dahinter Hagebuttenkonfitüre und Holundergelee. Am mittleren Gaumen mit saftiger Extraktfülle und reifem Tannin, ganz leicht stützend. Im aromatischen Finale blaue Beeren, Koriander und heller Tabak.

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.

Herkunftsland: Vereinigte Staaten

Produzent: Avalon Winery

Ausbau: 14 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): 43% Zinfandel, 39% Cabernet Sauvignon, 18% Petite Sirah

Artikelnummer: 0916518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Red Blend

California
Avalon Winery

Herkunft:	Vereinigte Staaten
Ratings:	Score 17/20
Rebsorte(n):	43% Zinfandel, 39% Cabernet Sauvignon, 18% Petite Sirah
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.