



## Submission Red

California, 689 Cellars

Brillanter Zinfandel-Blend von Curtis McBride

### **Beschreibung:**

Die Submission-Linie von Curtis McBride ist eine kalifornische Erfolgsstory wie kaum eine zweite. Der Zinfandel- Blend ist für viele Kalifornien- Fans der absolute Star und so überrascht es nicht, dass er auch bei den Mövenpick-Kundinnen und -Kunden Jahr für Jahr Bestseller-Status erreicht. Egal zu welcher Gelegenheit Sie diesen Gute-Laune-Wein ausschenken, fröhliche Gesichter Ihrer Gäste sind garantiert. Kalifornische Sonne im Glas!

### **Aromenprofil:**

Dichtes Purpurrot. Intensiver Duft nach Backpflaumen, parfümierter Pfeifentabak und Milkschokolade, dahinter Wildkirschen, Zigarrenbox und Lakritze. Am kraftvollen Gaumen mit weicher Textur, herrlicher Extraktsüsse und anschmiegsamen Tanninen. Im aromatischen Finale eine volle Ladung blauer Beeren, Karamellbonbon und dunklen Edelhölzern.

### **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:** 689 Cellars

**Ausbau:** 10 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2029

**Rebsorte(n):** 48% Zinfandel, 26% Grenache, 18% Malbec, 8% Petite Sirah

**Artikelnummer:** 1089620

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Submission Red

California  
689 Cellars

**Herkunft:** Vereinigte Staaten  
**Ratings:** The Tasting Panel 90/100, Score 18/20  
**Rebsorte(n):** 48% Zinfandel, 26% Grenache, 18% Malbec, 8% Petite Sirah  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2029  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 10 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.