



## 2016 Zinfandel Artezin

California, The Hess Collection Winery, Hess Family Estates

Hommage an die autochthone Rebsorte

### **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 mit dem Land so tief verwurzelt wie die Rebsorte Zinfandel.

### **Degustationsnotiz:**

Tiefes Granat mit rubinroten Reflexen. Konzentriertes blaubeerig-würziges Bouquet mit Brombeergelee und Kardamom, dahinter Zwetschgenröster, heller Tabak, Nelken und erkalteter Früchtete. Am kräftigen Gaumen mit stützendem Tannin gepaart mit filigraner Eleganz und edlem mineralischem Kern. Im gebündelten Finale mit getrockneter Wildkirsche, Schlehensaft und Heidekräuter.

### **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.

### **Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	USA
<b>Region:</b>	Kalifornien
<b>Produzent:</b>	Hess Collection Winery
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Ausbau:</b>	16 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Rebsorte(n):</b>	85% Zinfandel, 13% Petite Sirah, 2% Carignan
<b>Artikelnummer:</b>	0659116

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Zinfandel Artezin

California  
The Hess Collection Winery  
Hess Family Estates

**Herkunft:** USA  
**Bewertung(en):** Score 17.5/20  
**Rebsorte(n):** 85% Zinfandel, 13% Petite Sirah, 2% Carignan  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2025  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 16 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.