



2017 Zinfandel

California, Rombauer Vineyards

Zinfandel zum Verlieben

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, Crémigkeit, Fülle, Kraft und viel Ausdruck, statt für süßen Zinfandel-Mainstream. Charakteristisch ist auch die Lagerfähigkeit aller Rombauer-Weine.

Degustationsnotiz:

Granat mit rubinroten Reflexen. Betörendes warmes Heidelbeerenkompott, Baccararosen, Rum-Nuss-Schokolade und eingelegte Feigen typische Zinfandelwärme ausstrahlend. Am Gaumen mit butterweicher, cremiger Textur und perfekt ausbalancierten Tanninen gepaart mit verschwenderischer dunkler Kirschenfrucht, geleeartige Extraktsüsse und betörender Fülle zeigend. Im aromatischen, langanhaltenden Finale Zwetschgenmus, Schokokirschen mit Zimt und türkischer Honig.

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:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	USA
Region:	Kalifornien
Produzent:	Rombauer Vineyards
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	16.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	95% Zinfandel, 5% Petite Sirah
Artikelnummer:	0839317

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Zinfandel

California
Rombauer Vineyards

Herkunft: USA
Bewertung(en): Score 19/20
Rebsorte(n): 95% Zinfandel, 5% Petite Sirah
Trinkreife: Jetzt bis 2028
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 16.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.