



## 2018 Zinfandel Saldo

California, The Prisoner Wine Company

Ein Zinfandel zum Träumen

### **Beschreibung:**

Saldo, ursprünglich ein reiner Arbeitstitel, bringt auf den Punkt, was diesen Zinfandel zu einem Highlight macht. Saldo bedeutet die Summe der Besten: In diesem Fall hat die Winzerin Chrissy Wittmann die besten Parzellen evaluiert und zu einem fulminanten Gesamtwerk addiert. Zinfandel-Weine waren bereits in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts bekannt und bei den amerikanischen Goldgräbern äußerst beliebt.

### **Degustationsnotiz:**

Purpurrot mit rubinrotem Rand. Betörendes Bouquet nach reifen Pflaumen mit Zimt, Amarenalikör und einem vollem Strauss Baccaratosen, dahinter Lakritze, exotische Hölzer und Holundergelee. Am druckvollen Gaumen mit cremiger Textur, kakaoartigem Tannin. Liecht stützend und kräftigem Körper. Im aromatischen sehr lang anhaltenden Finale schwarzbeerige Konturen, parfümierter Pfeifentabak und dunkle Schokotrüffel.

### **Passt zu:**

Hervorragender Begleiter zu T-Bone-Steak, Lammracks, Wagyuburger, Spareribs und Filet Mignon. Toll auch zu reifem Käse und Schmorgerichten.

### **Servierempfehlung:**

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

<b>Herkunftsland:</b>	USA
<b>Region:</b>	Kalifornien
<b>Produzent:</b>	Prisoner Wine Company
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	9 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	Zinfandel, Syrah, Petite Sirah
<b>Artikelnummer:</b>	0425018

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Zinfandel Saldo

California  
The Prisoner Wine Company

**Herkunft:** USA  
**Bewertung(en):** Score 19/20  
**Rebsorte(n):** Zinfandel, Syrah, Petite Sirah  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2030  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 9 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 15.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.