



2018 Submission Red

California, 689 Cellars

Die Entdeckung von 689 Cellars

Beschreibung:

Der Zinfandel-Blend Submission trägt die kalifornische Sonne in sich. Egal zu welcher Party Sie den üppigen Früchtekorb ausschenken, fröhliche Gesichter Ihrer Gäste sind garantiert. Schlagen Sie zu, von diesem Gute-Laune-Wein kann man gar nicht genug Kartons vorrätig haben.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpurrot. Intensiver Duft nach Backpflaumen, parfümierter Pfeifentabak und Milkschokolade, dahinter Wildkirschen, Zigarrenbox und Lakritze. Am kraftvollen Gaumen mit weicher Textur, herrlicher Extraktsüsse und anschniegsamen 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.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:

USA

Region:

Kalifornien

Produzent:

Six Eight Nine Cellars

Bewertung(en):

Score 17.5/20

Ausbau:

10 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2026

Rebsorte(n):

48% Zinfandel, 26% Grenache, 18% Malbec, 8% Petite Sirah

Artikelnummer:

1089618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Submission Red

California
689 Cellars

Herkunft:	USA
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	48% Zinfandel, 26% Grenache, 18% Malbec, 8% Petite Sirah
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.