



Zinfandel Saldo

California, The Prisoner Wine Company

Bei diesem Zinfandel stimmt die Summe

Beschreibung:

Ein Zinfandel wie aus dem Bilderbuch, warm, saftig mit vollem Körper und prächtigem Fruchtschmelz – kein Wunder, dass er bereits Kultstatus besitzt. Denn für ihn werden nur Trauben von besten, historischen Weinbergen Kaliforniens ausgewählt, darunter Napa und Sonoma. Die Winzerin Chrissy Wittmann ist fasziniert von der Geschichte der Urrebe Kaliforniens. Der kalifornische Historiker Charles Sullivan weist darauf hin, dass Reben mit dem Namen Zinfandel bereits in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts in Amerika bekannt waren. In der Zeit des amerikanischen Goldrausches waren die Zinfandel-Weine das Alltagsgetränk der Goldgräber. Ein exzeptioneller «Saldo» an Terroir, den es kein zweites Mal gibt – ganz klar Klassenbester!

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur mit rubinrotem Rand. Betörendes Bouquet nach reifen Pflaumen, Amarenalikör und einem vollem Strauss Bakkaratrosen, dahinter Lakritze, exotische Hölzer und Holundergelee. Am druckvollen Gaumen mit cremiger Textur, kakaoartigem Tannin 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.

Herkunftsland:	USA
Region:	Kalifornien
Produzent:	Prisoner Wine Company
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	9 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	80% Zinfandel, Syrah, Petite Sirah
Artikelnummer:	04250--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Zinfandel Saldo

California

The Prisoner Wine Company

Herkunft: USA
Bewertung(en): Score 19/20
Rebsorte(n): 80% Zinfandel, Syrah, Petite Sirah
Trinkreife: Jetzt bis 2032
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.