



2019 Zinfandel Artezin

Mendocino County, Artezin Wines

Kunst aus der Trendrebsorte Zinfandel

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 in dem Land so tief verwurzelt wie die Rebsorte Zinfandel.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpurrot mit rubinrotem Rand. Konzentriertes Bouquet mit dunklen Kirschen, reife Himbeeren, Johannisbeergelee und Schokopastillen. Am molligen Gaumen mit cremiger Textur, reifer Extraktsüße, die stützende Rasse verleiht dem Zinfandel eine angenehme Leichtigkeit. Im aromatischen Finale wieder endlose Kirschfrucht und reife Waldbeeren im lange nachklingenden Rückaroma.

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

Bewertung(en):

Wine Enthusiast 90/100, Score 17.5/20

Ausbau:

10 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.8 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2026

Rebsorte(n):

85% Zinfandel, 13% Petite Sirah, 2% Carignan

Artikelnummer:

0659119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Zinfandel Artezin

Mendocino County
Artezin Wines

Herkunft:	USA
Bewertung(en):	Wine Enthusiast 90/100, Score 17.5/20
Rebsorte(n):	85% Zinfandel, 13% Petite Sirah, 2% Carignan
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.8 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.