



## 2014 Zinfandel Ghost Pines

San Joaquin/Sonoma/Lake Counties, Louis M.Martini Winery

Bilderbuch-Zinfandel aus besten Lagen

### **Beschreibung:**

Eine ausgeprägte Kombination von Reichtum, Geschmeidigkeit und Ausgewogenheit, die man nie mit dem Gewöhnlichen verwechseln könnte. Die sogenannten Ghost Pines wurden nach den einheimischen Grauen Kiefern an den Hängen Nordkaliforniens benannt und verkörpern den progressiven Geist der kalifornischen Weinherstellung.

### **Degustationsnotiz:**

Dunkles Granat. Intensives Bouquet nach Demassine und Nougatschokolade dahinter Lampong Pfeffer, Veilchen und Brombeergelee am mittleren Gaumen mit Black Kurant, erkaltetem Früchtetee und Virginia Tabak im eleganten Finale.

### **Passt zu:**

mpw\_serving\_suggestion=Il accompagne délicieusement les plats surf & turf, le poisson grillé, les baked potatoes et la cuisine tex-mex, ains que les hamburgers.

### **Servierempfehlung:**

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

### **Herkunftsland:**

USA

### **Region:**

Kalifornien

### **Subregion:**

North Coast

### **Produzent:**

Ghost Pines/Louis M.Martini Winery

### **Bewertung(en):**

Score 17.5/20

### **Weinbau:**

Traditionell

### **Alkoholgehalt:**

14.5 %

### **Trinkreife:**

Jetzt bis 2025

### **Traubensorte(n):**

100% Zinfandel

### **Artikelnummer:**

0879314

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Zinfandel Ghost Pines

San Joaquin/Sonoma/Lake Counties  
Louis M.Martini Winery

**Herkunft:** USA  
**Bewertung(en):** Score 17.5/20  
**Traubensorte(en):** 100% Zinfandel  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2025  
**Weinbau:** Traditionell  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.