



2019 Zinfandel

California, Rombauer Vineyards

Zinfandel-Klassiker von uralten Reben

Beschreibung:

Das Boutiqueweingut Rombauer liegt ganz im Norden des Napa Valley, in einer vom Klima verwöhnten Gegend. Die Voraussetzung für hochwertige Weine ist damit gegeben. Dass der Zinfandel von Rombauer in der höchsten Liga spielt, liegt aber vor allem an den bis zu 100-jährigen Reben. Diese sorgen für Frucht, Crémigkeit, Fülle, Kraft und viel Ausdruck, statt für süßen Zinfandel-Mainstream. Charakteristisch ist auch die Lagerfähigkeit aller Rombauer-Weine.

Degustationsnotiz:

Undurchsichtiges Purpur mit schwarzer Mitte. Betörendes Bouquet mit frischem Heidelbeerkompott, Baccarosen und Brombeergelee. Am satten Gaumen mit butterweicher Textur, perfekt ausbalancierten Tanninen und mächtigen Körper. Im aromatisch lang anhaltenden Finale verschwenderische dunkle Kirschenfrucht, Bienenwachs, geleeartige Extraktsüße und feine Honig-Mokkanote.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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: | Rombauer Vineyards |
| Bewertung(en): | Score 19/20 |
| Ausbau: | 16 Monate im Barrique |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 16.0 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2029 |
| Rebsorte(n): | 93% Zinfandel, 7% Petite Sirah |
| Artikelnummer: | 0839319 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Zinfandel

California
Rombauer Vineyards

Herkunft: USA
Bewertung(en): Score 19/20
Rebsorte(n): 93% Zinfandel, 7% Petite Sirah
Trinkreife: Jetzt bis 2029
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 16.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.