



2016 Zinfandel Saldo

California, The Prisoner Wine Company

Die Geschichte des Zinfandels

Beschreibung:

Die Winzerin Chrissy Wittmann ist fasziniert von der Geschichte der Urrebe Kaliforniens. Der Saldo ist die Summe der besten Trauben aus Kaliforniens renommiertesten Zinfandel-Regionen.

Degustationsnotiz:

Purpurgranat mit rubinroten Reflexen. Berausches Backpflaumenbouquet und warmer Blaubeerkuchen, dahinter betörende Veilchen, eingelegte Schokofeigen und belgische Nougatpralinen. Fülliger Gaumen mit samtigen, gut unterlegten Tanninen und feiner Extraktsüsse, dahinter wieder verschwenderische dunkle Frucht und parfümierter Pfeffentabak. Duftige Schattenmorellen, Cassislikör und reife Brombeeren im nicht endenwollenden Finale mit Anklängen an Schoko-Vanillebohnen und ein Hauch Kardamom. Ein Zinfandel zum Verlieben!

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
Herstellung:	9 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	16.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Traubensorte(n):	85% Zinfandel, 7% Syrah, 7% Petite Sirah
Originalgebinde:	12er-Karton
Artikelnummer:	0425016075C7100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Zinfandel Saldo

California

The Prisoner Wine Company

Herkunft:	USA
Bewertung(en):	Score 19/20
Traubensorte(en):	85% Zinfandel, 7% Syrah, 7% Petite Sirah
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	9 Monate in 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.