



2007 Zinfandel

Napa Valley Hunnicutt Wines

Tiefes Granat-Rubin. Konzentriertes Fruchtbouquet nach Bakpflaumen und Zimt, Schokokirschen, Brombeerkonfiture, typische Zinfandelwärme ausstrahlend. Cremig-weicher Gaumenfluss mit perfekt ausblanzierten Tanninen und verschwenderischer Kirschenfrucht, Bienenwachs, geleeartige Extraktsüsse und betörende Fülle in der saftigen Mitte, reife Himbeeren, Holundergelee und feine Honig-Mokkanote im sanft ausklingenden Finale.

Bewertung: Score 19/20

Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Lagerfähigkeit: Jetzt bis 2018

Alkoholgehalt: 14.7%

Herkunftsland: Vereinigte Staaten von Amerika

Region: Kalifornien

Winzer: Hunnicutt Wines

Weintyp: Lagerfähige Rotweine

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. Braten- oder Wildgerichte, Wildgeflügel, Roastbeef, Châteaubriand und kräftig, würzige Käsesorten wie Gruyere, Tilsiter oder reifer Brie.

Einsteckkarte für Weinregalclips

Grösse: A7 74x105

Beim Kauf unserer Weinregalclips können Sie diese Karten einfach ausdrucken, ausschneiden und einstecken. Das schafft Übersicht in Ihrem Weinkeller



2007 Zinfandel
Napa Valley Hunnicutt Wines

Alkoholgehalt: 14.7%

Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Lagerfähigkeit: Jetzt bis 2018