



Zinfandel Artezin

Mendocino County, Artezin Wines

Kunstvoller Zinfandel von alten Reben

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.

Aromenprofil:

Dichtes Purpurrot mit rubinrotem Rand. Konzentriertes Bouquet mit dunklen Kirschen, reife Himbeeren, Johannisbeergelée 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.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Vereinigte Staaten

Produzent: Artezin Wines

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): Zinfandel

Artikelnummer: 0659120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Zinfandel Artezin

Mendocino County
Artezin Wines

Herkunft: Vereinigte Staaten
Ratings: Score 17.5/20
Rebsorte(n): Zinfandel
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Alkoholgehalt: 15.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von kräftigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 15 bis 17°C.