



## Zinfandel

Howell Mountain, Napa Valley, Outpost Wines

Napa-Power von Pichon-Baron

### **Beschreibung:**

Der harte und felsige Boden, die aussergewöhnliche Höhenlage und die sonnige Westexposition der Weinberge lassen aromatische Früchte für einen faszinierenden Zinfandel mit ganz besonderem Charakter gedeihen. Die Trauben werden erst spät im Jahr von Hand geerntet – anschliessend wird jede Parzelle separat vinifiziert, damit die Würzigkeit und die Intensität der Bergfrucht vom Howell Mountain perfekt erhalten bleibt.

### **Degustationsnotiz:**

Dichtes Granat mit leuchtenden rubinroten, lila Reflexen. Sehr kompaktes schwarzbeeriges Bouquet mit viel Cassiswürze unterlegt. Im zweiten Ansatz betörende Wildkirsche, dunkle Edelhölzer, dominikanischer Tabak und Schokotrüffel. Am kräftigen Gaumen mit cremiger Textur und perfekt ausgereiften, kakaoartigen Tanninen gepaart mit einer perfekt stützenden Finesse. Im gebündelten, nicht enden wollenden Finale ein Feuerwerk aus Brombeeren, Holundergelee, Graphitspuren, Eisenkraut und edler Mokkanote. Ein Zinfandel-Gigant der trotz seiner enormen Kraft und Fruchtfülle geschmeidig und elegant wie ein 100m Sprinter daher kommt.

### **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:** Vereinigte Staaten

**Subregion:** North Coast

**Produzent:** Napa Valley

**Ausbau:** 18 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 16.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2032

**Rebsorte(n):** 100% Zinfandel

**Artikelnummer:** 1048116

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Zinfandel

Howell Mountain  
Napa Valley

**Herkunft:** Vereinigte Staaten  
**Ratings:** Antonio Galloni 96/100, Score 19.5/20  
**Rebsorte(n):** 100% Zinfandel  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2032  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 18 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 16.0%  
**Servier:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.