



Zinfandel

Howell Mountain, Napa Valley, Outpost Wines

Napa-Power aus dem legendären Hause 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: 16 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 16.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2035

Rebsorte(n): Zinfandel

Artikelnummer: 1048117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Zinfandel

Howell Mountain
Napa Valley

Herkunft:	Vereinigte Staaten
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	Zinfandel
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 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.