


# 2017 Zinfandel Saldo

California, The Prisoner Wine Company

Der Zinfandel mit Kultstatus

**Beschreibung:**
Die Winzerin Chrissy Wittmann ist fasziniert von der Geschichte der Urrebe Kaliforniens. Und vom Historiker Charles Sullivan wissen wir, dass die Reben bereits in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts bekannt waren. Zinfandel-Weine waren damals das Alltagsgetränk der amerikanischen Goldgräber. Saldo ist einer der besten.
**Degustationsnotiz:**
Purpurgranat mit rubinroten Reflexen. Berauschendes Backpflaumenbouquet, frischer Schattenmorellensaft und eingelegte Korinthen, dahinter belgische Nougatpralinen, zarter Veilchenduft und warmer Blaubeerkuchen. Fülliger Gaumen mit gut unterlegten Tanninen, noch leicht stützend und feiner Extraktsüsse, dahinter wieder verschwenderische dunkle Frucht gepaart mit verführerischer Aprikosenblüte. Cassislikör, Burleetabak und reife Brombeeren bis ins nicht endenwollende Finale mit Anklängen an Schoko-Vanillebohnen, Zimt und ein Hauch Kardamom.
**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 |
| **Ausbau:** | 10 Monate im Barrique |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Alkoholgehalt:** | 15.5 % |
| **Trinkreife:** | Jetzt bis 2027 |
| **Rebsorte(n):** | 85% Zinfandel, 7.5% Syrah, 7.5% Petite Sirah |
| **Artikelnummer:** | 0425017 |

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Zinfandel Saldo

California
The Prisoner Wine Company

| | |
|---|---|
| **Herkunft:** | USA |
| **Bewertung(en):** | Score 19/20 |
| **Rebsorte(n):** | 85% Zinfandel, 7.5% Syrah, 7.5% Petite Sirah |
| **Trinkreife:** | Jetzt bis 2027 |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Ausbau:** | 10 Monate im Barrique |
| **Alkoholgehalt:** | 15.5 % |
| **Service:** | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch