



## 2017 Zinfandel

California, Rombauer Vineyards

Zinfandel zum Verlieben

### Beschreibung:

Das Boutiqueweingut Rombauer liegt ganz im Norden des Napa Valley, in einer vom Klima verwöhnten Gegend. Die Voraussetzung für hochwertige Weine ist damit gegeben. Dass der Zinfandel von Rombauer in der höchsten Liga spielt, liegt aber vor allem an den bis zu 100-jährigen Reben. Diese sorgen für Frucht, Crémigkeit, Fülle, Kraft und viel Ausdruck, statt für süssen Zinfandel-Mainstream. Charakteristisch ist auch die Lagerfähigkeit aller Rombauer-Weine.

### Degustationsnotiz:

Granat mit rubinroten Reflexen. Betörendes warmes Heidelbeerenkompott, Baccararosen, Rum-Nuss-Schokolade und eingelegte Feigen typische Zinfandelwärme ausstrahlend. Am Gaumen mit butterweicher, cremiger Textur und perfekt ausblanzierten Tanninen gepaart mit verschwenderischer dunkler Kirschenfrucht, geleeartige Extraktsüsse und betörender Fülle zeigend. Im aromatischen, langanhaltenden Finale Zwetschgenmus, Schokokirschen mit Zimt und türkischer Honig.

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	USA
<b>Region:</b>	Kalifornien
<b>Produzent:</b>	Rombauer Vineyards
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	16 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	16.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Rebsorte(n):</b>	95% Zinfandel, 5% Petite Sirah
<b>Artikelnummer:</b>	0839317

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Zinfandel

California  
Rombauer Vineyards

**Herkunft:** USA  
**Bewertung(en):** Score 19/20  
**Rebsorte(n):** 95% Zinfandel, 5% Petite Sirah  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2028  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 16 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 16.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.