



2017 Zinfandel

California, Rombauer Vineyards

Zinfandel zum Verlieben

Beschreibung:

Von familieneigenen Weinbergen mit bis zu 100 Jahre alten Reben. Die pure Zinfandel-Pracht und sehr kalifornisch.

Degustationsnotiz:

Granat mit rubinroten Reflexen. Betörendes warmes Heidelbeerenkompott, Baccarosen, Rum-Nuss-Schokolade und eingelegte Feigen typische Zinfandelwärme ausstrahlend. Am Gaumen mit butterweicher, cremiger Textur und perfekt ausblancierten 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:

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:	Rombauer
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	16 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	16.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	95% Zinfandel, 5% Petite Sirah
Artikelnummer:	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 in 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.