



2016 Zinfandel

Howell Mountain, Napa Valley, Outpost Wines

Napa-Power von Pichon-Baron

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.

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
Subregion:	North Coast
Produzent:	Outpost Wines
Bewertung(en):	Antonio Galloni 96/100, Score 19.5/20
Ausbau:	18 Monate in 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
Outpost Wines

Herkunft: USA
Bewertung(en): Antonio Galloni 96/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n): 100% Zinfandel
Trinkreife: Jetzt bis 2032
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate in Barrigue
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.