



2018 Zinfandel Saldo

California, The Prisoner Wine Company

Bei diesem Zinfandel stimmt die Summe

Beschreibung:

Saldo, ursprünglich ein reiner Arbeitstitel, bringt auf den Punkt, was diesen Zinfandel zu einem Highlight macht. Saldo bedeutet die Summe der Besten: In diesem Fall hat die Winzerin Chrissy Wittmann die besten Parzellen evaluiert und zu einem fulminanten Gesamtwerk addiert. Zinfandel-Weine waren bereits in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts bekannt und bei den amerikanischen Goldgräbern äusserst beliebt.

Degustationsnotiz:

Purpurrot mit rubinrotem Rand. Betörendes Bouquet nach reifen Pflaumen mit Zimt, Amarenalikör und einem vollem Strauss Baccaratosen, dahinter Lakritze, exotische Hölzer und Holundergelee. Am druckvollen Gaumen mit cremiger Textur, kakaoartigem Tannin. Liecht stützend und kräftigem Körper. Im aromatischen sehr lang anhaltenden Finale schwarzbeerige Konturen, parfümierter Pfeifentabak und dunkle Schokotrüffel.

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:	9 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	Zinfandel, Syrah, Petite Sirah
Artikelnummer:	0425018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Zinfandel Saldo

California
The Prisoner Wine Company

Herkunft:	USA
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	Zinfandel, Syrah, Petite Sirah
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	9 Monate in 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.