



2018 The Prisoner

California, The Prisoner Wine Company

Beliebter Zinfandel-Blend aus Kalifornien

Beschreibung:

Unsere Kundinnen und Kunden lieben den Prisoner mit der ungewöhnlichen Etikette und lassen sich von seinem betörenden Geschmack gerne verzaubern. Die Aufmachung orientiert sich an den Werken des Künstlers Goya. Chrissy Wittmann, die Winemakerin der Prisoner Wine Company, hat es sich zum Ziel gesetzt, Weine zu keltern, die so unverwechselbar sind, dass man sie – einmal genossen – immer wiedererkennt.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpurrot. Ein betörendes Bouquet nach roten Pflaumen und Schattenmorellensaft dahinter Milkschokolade, Brasiltabak, helles Edelholz und eingelegte Feigen. Am kräftigen Gaumen mit perfekt ausgereiften und gut unterlegten Tanninen, druckvolle Fruchtsüsse, karamellartiges Extrakt, besticht mit einer beeindruckenden Tiefe. Im aromatischen, langanhaltenden Finale verschwenderische rote- und blaue Fruchtaromen nach Heidelbeerengelée und betörende Korinthsüsse.

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

Subregion:

North Coast

Produzent:

Prisoner Wine Company

Bewertung(en):

Score 19/20

Ausbau:

9 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

15.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2028

Rebsorte(n):

Zinfandel, Cabernet Sauvignon, Petite Sirah, Syrah, Charbono (Bonarda)

Artikelnummer:

0688818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

The Prisoner

California

The Prisoner Wine Company

Herkunft: USA
Bewertung(en): Score 19/20
Rebsorte(n): Zinfandel, Cabernet Sauvignon, Petite Sirah, Syrah, Charbono (Bonarda)
Trinkreife: Jetzt bis 2028
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 9 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.