



## 2018 Zinfandel

California, Rombauer Vineyards

Zinfandel Insidertipp von uralten Reben

**Beschreibung:**

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

**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 Vineyards

**Bewertung(en):** Jeb Dunnuck 91/100

**Ausbau:** 16 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 15.9 %

**Rebsorte(n):** 93% Zinfandel, 7% Petite Sirah

**Artikelnummer:** 0839318

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Zinfandel

California  
Rombauer Vineyards

**Herkunft:** USA  
**Bewertung(en):** Jeb Dunnock 91/100  
**Rebsorte(n):** 93% Zinfandel, 7% Petite Sirah  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 16 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 15.9 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.