



## 2019 Zinfandel Artezin

Mendocino County, Artezin Wines

Kunst aus der Trendrebsorte Zinfandel

### Beschreibung:

The Hess Collection Winery ist eigentlich bekannt für die mehrfach ausgezeichneten Cabernet Sauvignons. Fragt man Winemaker Randle Johnson: «Why Zinfandel?», bekommt man zur Antwort: «Because this stuff is awesomely cool.» Randle Johnson ist in Kalifornien geboren und in dem Land so tief verwurzelt wie die Rebsorte Zinfandel.

### Degustationsnotiz:

Dichtes Purpurrot mit rubinrotem Rand. Konzentriertes Bouquet mit dunklen Kirschen, reife Himbeeren, Johannisbeergelée und Schokopastillen. Am molligen Gaumen mit cremiger Textur, reifer Extraktsüsse, die stützende Rasse verleiht dem Zinfandel eine angenehme Leichtigkeit. Im aromatischen Finale wieder endlose Kirschfrucht und reife Waldbeeren im lange nachklingenden Rückaroma.

### Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

### Herkunftsland:

Vereinigte Staaten

### Region:

Kalifornien

### Produzent:

### Bewertung(en):

Wine Enthusiast 90/100, Score 17.5/20

### Ausbau:

10 Monate im Barrique

### Weinbau:

Traditionell

### Alkoholgehalt:

14.8 %

### Trinkreife:

Jetzt bis 2026

### Rebsorte(n):

85% Zinfandel, 13% Petite Sirah, 2% Carignan

### Artikelnummer:

0659119

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Zinfandel Artezin

Mendocino County  
Artezin Wines

<b>Herkunft:</b>	Vereinigte Staaten
<b>Bewertung(en):</b>	Wine Enthusiast 90/100, Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	85% Zinfandel, 13% Petite Sirah, 2% Carignan
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	10 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.8 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.