



## 2022 Zinfandel Saldo

California, The Prisoner Wine Company

Der Zinfandel mit Kultstatus

### Beschreibung:

Ein Zinfandel wie aus dem Bilderbuch, warm, saftig mit vollem Körper und prächtigem Fruchtschmelz – kein Wunder, dass er bereits Kultstatus besitzt. Denn für ihn werden nur Trauben von besten, historischen Weinbergen Kaliforniens ausgewählt, darunter Napa und Sonoma. Die Winzerin Chrissy Wittmann ist fasziniert von der Geschichte der Urrebe Kaliforniens. Der kalifornische Historiker Charles Sullivan weist darauf hin, dass Reben mit dem Namen Zinfandel bereits in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts in Amerika bekannt waren. In der Zeit des amerikanischen Goldrausches waren die Zinfandel-Weine das Alltagsgetränk der Goldgräber. Ein exzeptioneller «Saldo» an Terroir, den es kein zweites Mal gibt – ganz klar Klassenbesten!

### Degustationsnotiz:

Purpurgranat mit rubinroten Reflexen. Berausches Backpflaumenbouquet, frischer Schattenmorellensaft und eingelegte Korinthen, dahinter belgische Nougatpralinen, zarter Veilchenduft und warmer Blaubeerkuchen. Fülliger Gaumen mit gut unterlegten Tanninen, noch leicht stützend und feiner Extraktsüsse, dahinter wieder verschwenderische dunkle Frucht gepaart mit verführerischer Aprikosenblüte. Cassislikör, Burleetabak und reife Brombeeren bis ins nicht endenwollende Finale mit Anklängen an Schoko-Vanillebohnen, Zimt und ein Hauch Kardamom.

### 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.

|                       |                                                                        |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Vereinigte Staaten                                                     |
| <b>Region:</b>        | Kalifornien                                                            |
| <b>Produzent:</b>     | Prisoner Wine Company                                                  |
| <b>Bewertung(en):</b> |                                                                        |
| <b>Ausbau:</b>        | 9 Monate in Grossholz                                                  |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                           |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 15.0 %                                                                 |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 78% Zinfandel, 13% Petite Sirah, 5% Syrah, 3% Primitivo, 1% Pinot Noir |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0425022                                                                |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Zinfandel Saldo

California

The Prisoner Wine Company

|                       |                                                                                                                                                       |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Vereinigte Staaten                                                                                                                                    |
| <b>Bewertung(en):</b> |                                                                                                                                                       |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 78% Zinfandel, 13% Petite Sirah, 5% Syrah, 3% Primitivo, 1% Pinot Noir                                                                                |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                                                                                          |
| <b>Ausbau:</b>        | 9 Monate in Grossholz                                                                                                                                 |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 15.0 %                                                                                                                                                |
| <b>Service:</b>       | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |