



Zinfandel

Howell Mountain, Napa Valley, Outpost Wines

La Napa façon Pichon-Baron

Beschreibung:

Le sol dur et rocheux, l'altitude exceptionnelle des parcelles et l'exposition ensoleillée des vignobles

à l'ouest, font s'épanouir les fruits aromatiques de ce Zinfandel fascinant, au caractère tout à fait particulier. Les raisins sont vendangés à la main, tard dans l'année - puis chaque parcelle est vinifiée séparément afin que la saveur épicée et l'intensité des fruits de montagne de Howell Mountain soit parfaitement conservées.

Degustationsnotiz:

Grenat profond aux notes rubis lumineuses et aux reflets lilas. Les petits fruits noirs dominent le bouquet aux nuances de cassis. Griottes gourmandes, bois précieux, tabac dominicain et truffe en chocolat en deuxième nez. La bouche est puissante et onctueuse, avec des tannins cacaotés parfaitement mûrs et d'une parfaite finesse. Feu d'artifices de mûres et gelée de sureau dans la finale ample et interminable aux notes de verveine et de moka, sur une pointe de graphite. Un géant qui malgré son énorme puissance et sa richesse de fruit se montre aussi souple et élégant qu'un coureur de 100 m.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: États-Unis

Sous-région: Ncoas

Produzent: Napa Valley

Elevage: 16 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 16.0%

A boire: jusqu'en 2035

Cépage(s): Zinfandel

Artikelnummer: 1048117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Zinfandel

Howell Mountain
Napa Valley

Herkunft:	États-Unis
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	Zinfandel
A boire:	jusqu'en 2035
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	16.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.