2020 Zinfandel

California, Rombauer Vineyards

Uno Zinfandel da non perdereprodottoda viti molto vecchie.

Descrizione del vino:
La tenuta Rombauer si trova all'estremità settentrionale della Napa Valley, in una regione dal clima privilegiato. Un fattore essenziale per produrre grandi vini. Ma se lo Zinfandel di Rombauer gioca in serie A, è soprattutto grazie alle sue viti, alcune delle quali hanno 100 anni. Esse apportano frutta, morbidezza, opulenza, potenza e molto carattere piuttosto che la solita dolcezza. I vini di Rom.

Nota di degustazione:
Porpora intenso, centro opaco. Magnifico bouquet di composta di mirtilli freschi, rosa baccarat e gelatina di more, con note di praline di cioccolato e tabacco da pipa profumato. Al palato è molto morbido e complesso, con tannini perfettamente bilanciati e corpo potente. Dolcezza stufata nel finale aromatico e persistente con aromi di amarena e cera d'api, su un delicato tocco di moka.

Abbinamenti:
Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:
Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	US
Regione:	Californie
Produttore:	Rombauer Vineyards
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	15 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.9 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	98% Zinfandel, 2% Petite Sirah
Numero di articolo:	0839320

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Zinfandel

California
Rombauer Vineyards

Origine:	US
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	98% Zinfandel, 2% Petite Sirah
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	15 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.9 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch