2013 Zinfandel Saldo

California, The Prisoner Wine Company

Der Zinfandel mit Kultstatus

Descrizione del vino:
David Phinney ist nicht nur einer der besten «Winemaker» Kaliforniens. Er hat auch das richtige Gespür für Kultweine. So hat er für diesen Zinfandel – die für Kalifornien typische Rebe – einige der besten historischen Weinberge verschiedener kalifornischer Gebiete ausgewählt, darunter Napa und Sonoma. Ein exzeptioneller «Saldo» an Terroir, den es kein zweites Mal gibt!

Nota di degustazione:
Undurchsichtiges Purpurgranat. Berauschendes Bouquet nach Backpflaumen, Heidelbeerengelee, dazu eingelegte Feigen und Rum-Nuss-Schokolade am fülliger Gaumen mit stützendem Tannin, unglaubliche Tiefe und feiner Extraktsüsse, Cassislikör, dunkles Edelholz und Kirschtabak im sehr langen Finale Black Kurantdrops und frisch geröstete Arabicabohnen.

Abbinamenti:
Hervorragender Begleiter zu T-Bone-Steak, Lammracks, Wagyuburger, Spareribs und Filet Mignon. Toll auch zu reifem Käse und Schmorgerichten.

Consigli per il consumo:
Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	
Regione:	California
Produttore:	Prisoner Wine Company
Valutazioni:	Score 19/20, Wine Spectator 90/100, 90, James Suckling 91/100, Parker 90/100
Vinificazione:	10 Monate in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	16.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2022
Varietà d'uva:	87% Zinfandel, 7% Petite Sirah, 6% Syrah, 2% Mourvèdre
Numero di articolo:	0425013

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

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Zinfandel Saldo

California
The Prisoner Wine Company

Origine:	
Valutazioni:	Score 19/20, Wine Spectator 90/100, 90, James Suckling 91/100, Parker 90/100
Varietà d'uva:	87% Zinfandel, 7% Petite Sirah, 6% Syrah, 2% Mourvèdre
Maturità:	Jetzt bis 2022
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	10 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	16.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

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