



2015 Zinfandel

California, Rombauer Vineyards

Zinfandel zum Verlieben

Descrizione del vino:

Von familieneigenen Weinbergen mit bis zu 100 Jahre alten Reben. Die pure Zinfandel-Pracht und sehr kalifornisch.

Nota di degustazione:

Tief dunkles Granat. Betörendes Heidelbeerenkompott, Baccararosen und Brombeergelee typische Zinfandelwärme ausstrahlend. Butterweiche Textur mit perfekt ausblancierten Tanninen und verschwenderischer dunkler Kirschenfrucht, Bienenwachs, geleeartige Extraktsüsse und betörende Fülle in der saftigen Mitte, Zwetschgenmus, Schokokirschen mit Zimt und feine Honig-Mokkanote im sanft ausklingenden Finale. Der Meditationswein schlechthin!

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:	Rombauer Vineyards
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	14 Monate in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.9 %
Maturità:	Jetzt bis 2027
Varietà d'uva:	94% Zinfandel, 6% Petite Sirah
Numero di articolo:	0839315

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Zinfandel

California

Rombauer Vineyards

Origine:

Valutazioni:

Score 19/20

Varietà d'uva:

94% Zinfandel, 6% Petite Sirah

Maturità:

Jetzt bis 2027

Viticoltura:

Tradizionale

Vinificazione:

14 Monate in Barrique

Gradazione

15.9 %

alcolica:

Servizio:

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