



## 2019 Zinfandel

California, Rombauer Vineyards

Vom Familienweingut in Calistoga

### Beschreibung:

Das Boutiqueweingut Rombauer liegt ganz im Norden des Napa Valley, in einer vom Klima verwöhnten Gegend. Die Voraussetzung für hochwertige Weine ist damit gegeben. Dass der Zinfandel von Rombauer in der höchsten Liga spielt, liegt aber vor allem an den bis zu 100-jährigen Reben. Diese sorgen für Frucht, Crémigkeit, Fülle, Kraft und viel Ausdruck, statt für süssen Zinfandel-Mainstream. Charakteristisch ist auch die Lagerfähigkeit aller Rombauer-Weine.

### Degustationsnotiz:

Undurchsichtiges Purpur mit schwarzer Mitte. Betörendes Bouquet mit frischem Heidelbeerkompott, Baccarosen und Brombeergelée. Am satten Gaumen mit butterweicher Textur, perfekt ausbalancierten Tanninen und mächtigen Körper. Im aromatisch lang anhaltenden Finale verschwenderische dunkle Kirschenfrucht, Bienenwachs, geleeartige Extraktsüsse und feine Honig-Moccanote.

### Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

### 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>	Rombauer Vineyards
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	16 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	16.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Rebsorte(n):</b>	93% Zinfandel, 7% Petite Sirah
<b>Artikelnummer:</b>	0839319

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Zinfandel

California  
Rombauer Vineyards

**Herkunft:** Vereinigte Staaten  
**Bewertung(en):** Score 19/20  
**Rebsorte(n):** 93% Zinfandel, 7% Petite Sirah  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2029  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 16 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 16.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.