



2019 Saldo Red

California, The Prisoner Wine Company

Der Saldo als Cuvée – unbedingt probieren

Beschreibung:

Der Saldo Zinfandel zählt seit Jahren zu den beliebtesten Weinen in unserem Sortiment. Jetzt gibt es den Saldo endlich auch als Cuvée. Der Ausbau erfolgt für 14 Monate im Barrique - etwa die Hälfte ist in neuer Eiche gereift, während der andere Teil in neutralem Holz ausgebaut wurde.

Degustationsnotiz:

Undurchsichtiges Purpur mit schwarzer Mitte und zartem rubinrotem Rand. Berausches Bouquet, frischgepflückte Alpenheidelbeere, Burleytabak und Schokopastillen, dahinter zarte Fliedernote, Sandelholz und Heidelbeergelée. Am mächtigen Gaumen mit weicher Textur, betörende Extraktfülle, stützendes Tanningerüst und durchtrainierter Körper. Im gebündelten Finale explodiert der Gigant und endet mit blauen- und schwarzen Beeren, Lakritze und Estragon.

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.

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunftsland: | Vereinigte Staaten |
| Region: | Kalifornien |
| Produzent: | Prisoner Wine Company |
| Bewertung(en): | Score 19/20 |
| Ausbau: | 9 Monate im Barrique |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 15.0 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2030 |
| Rebsorte(n): | 51% Petite Sirah, 21% Grenache, 17% Syrah, 11% Cabernet Sauvignon, Mataro (Mourvèdre), Verdelho |
| Artikelnummer: | 1184719 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Saldo Red

California

The Prisoner Wine Company

| | |
|-----------------------|--|
| Herkunft: | Vereinigte Staaten |
| Bewertung(en): | Score 19/20 |
| Rebsorte(n): | 51% Petite Sirah, 21% Grenache, 17% Syrah, 11% Cabernet Sauvignon, Mataro (Mourvèdre), Verdelho |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2030 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 9 Monate im Barrique |
| Alkoholgehalt: | 15.0 % |
| Service: | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |