



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.