



## 2021 Zinfandel Saldo

California, The Prisoner Wine Company

Der Zinfandel mit Kultstatus

### **Beschreibung:**

Die Winzerin Chrissy Wittmann ist fasziniert von der Urrebe Kaliforniens, die bereits in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts bekannt war. Sie keltert daraus einen Kultwein mit berauschender Aromenfülle, Extraktsüsse und Intensität. Die Summe all dieser Merkmale macht den Saldo zu einem der besten Zinfandel Kaliforniens.

### **Degustationsnotiz:**

Purpurgranat mit rubinroten Reflexen. Berausches Backpflaumenbouquet, frischer Schattenmorellensaft und eingelegte Korinthen, dahinter belgische Nougatpralinen, zarter Veilchenduft und warmer Blaubeerkuchen. Fülliger Gaumen mit gut unterlegten Tanninen, noch leicht stützend und feiner Extraktsüsse, dahinter wieder verschwenderische dunkle Frucht gepaart mit verführerischer Aprikosenblüte. Cassislikör, Burleetabak und reife Brombeeren bis ins nicht endenwollende Finale mit Anklängen an Schoko-Vanillebohnen, Zimt und ein Hauch Kardamom.

### **Passt zu:**

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

### **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 2033

### **Rebsorte(n):**

Zinfandel, Petite Sirah, Grenache, Primitivo, Syrah

### **Artikelnummer:**

0425021

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Zinfandel Saldo

California

The Prisoner Wine Company

<b>Herkunft:</b>	Vereinigte Staaten
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Zinfandel, Petite Sirah, Grenache, Primitivo, Syrah
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2033
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	9 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.