



## 2020 Submission Red

California, 689 Cellars

Genialer Zinfandel-Blend aus Kalifornien

## Beschreibung:

Die Submission-Linie von Curtis McBride ist eine kalifornische Erfolgsstory wie kaum eine zweite. Der Zinfandel- Blend ist für viele Kalifornien- Fans der absolute Star und so überrascht es nicht, dass er auch bei den Mövenpick-Kundinnen und -Kunden Jahr für Jahr Bestseller-Status erreicht. Egal zu welcher Gelegenheit Sie diesen Gute-Laune-Wein ausschenken, fröhliche Gesichter Ihrer Gäste sind garantiert. Kalifornische Sonne im Glas!

### **Degustationsnotiz:**

Dichtes Purpurrot. Intensiver Duft nach Backpflaumen, parfümierter Pfeifentabak und Milchschokolade, dahinter Wildkirschen, Zigarrenbox und Lakritze. Am kraftvollen Gaumen mit weicher Textur, herrlicher Extraktsüsse und anschmiegsamen Tanninen. Im aromatischen Finale eine volle Ladung blauer Beeren, Karamellbonbon und dunklen Edelhölzern.

#### Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

## Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland: Vereinigte Staaten

Region: Kalifornien

**Produzent:** Six Eight Nine Cellars

Bewertung(en): Score 17.5/20, The Tasting Panel 90/100

Ausbau: 10 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 14.5 %
Trinkreife: Jetzt bis 2029

Rebsorte(n): 48% Zinfandel, 26% Grenache, 18% Malbec, 8% Petite Sirah

Artikelnummer: 1089620



# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## **Submission Red**

California 689 Cellars

Herkunft: Vereinigte Staaten

Bewertung(en): Score 17.5/20, The Tasting Panel 90/100

Rebsorte(n): 48% Zinfandel, 26% Grenache, 18% Malbec, 8%

Petite Sirah

Trinkreife: Jetzt bis 2029
Weinbau: Traditionell

Ausbau: 10 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 14.5 %

Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge

Weine können mit dem Dekantieren noch

zulegen.