



WHINFIELD ESTATE ZINFANDEL

29360



Grillret



Mørkt kød



Ost, kraftig



Vildtkød

BESKRIVELSE

Whinfield Estate

Zinfandel

Hvis USA har en nationaldrue, er det Zinfandel. Lighedstrækkene til den Italienske Primitivo drue fra Apuglien er dog så store, at der i mange år har kørt en diskussion om hvorvidt de to er ens. Nylige DNA-undersøgelser har nu endelig klargjort, at Zinfandel og Primitivo er en og samme druesort.

Vine på Zinfandel er altid mørke og kraftige. Smagen kan variere fra det søde af chokolade, nødder og svesker, til det krydrede af peber, kanel og allehånde. Generelt er de amerikanske Zinfandel vine mere søde og krydrede, mens de sydtalienske har mere bærduft.

Zinfandel kræver varme og en lang sæson, så druerne får tid til at modne fuldt ud. Den færdige vin skal gerne nå mindst 14 % alkohol, for at frugten kommer frem. At nå dertil kræver masser af sol, som der er meget af i Californien. Jo senere Zinfandel høstes, jo mørkere bær findes i vinen, hvor de mest ekstreme bevæger sig over mod rosiner og svesker.

Dry Creek Valley anses for at være Zinfandels højborg i Amerika. Her er varmt om dagen og køligt om natten. Det giver saftige vine med god syre, som har toner af peber og brombær.

Whinfield Estate Zinfandel er medium fyldig, rig på aroma af brombær og ribs, med et strejf af krydderier. Den frugtfylde bærsmag og sorte peber trænger igennem i den lange eftersmag.

Vinen er særligt velegnet til BBQ, kraftige kødretter, vildt, samt ost.

Land

USA

Region

Californien

Årgang

2020

Alc %

14.0

Lukning

Skruelåg

Størrelse

75 cl

Antal pr. kolli

6

Druetype

Zinfandel

Anvendelse

Grill retter, Mørkt kød, Ost, kraftige, Vildtkød

Druandel

Zinfandel 100%

Potentiale

1-3 år, Drikkeklar

Skala rødvin

Medium

Tilføj til kurv antal (B2C)

0

Tilføj til kurv antal (B2B)

0