

Mauro Americano

Reserve Zinfandel



Mauro Americano Zinfandel Reserve er lavet af Californiens stolthed - Zinfandel druen. Druerne kommer fra Lodi i Central Valley. Zinfandel dyrkes i princippet i hele Californien, men Lodi kaldes "Zinfandel Capital", og over 40% af alle California Zinfandel dyrkes i Lodi's store landområder.

Smagsnoter:

Bouqueten har tydelige toner af brombær, kirsebær, blomster samt kakao og friskmalet kaffe. Smagen er velafbalanceret fyldig og frugtlig med strejf af modne mørke bær, røget eg, mokka og chokolade, afsluttende med en intens eftersmag med en god længde.

Gastronomi:

Særdeles velegnet som ledsager til kraftige retter, rødt kød og modne oste - eller for sig som et dejligt glas meditationsvin.

Serveringstemperatur:

Bør serveres ved 17-20° C.

OMRÅDE:

Californien

DRUER:

100% Zinfandel

LAGRING:

3 måneder i amerikanske ege fade.

ALKOHOL:

14,5%



Dejlig frugtrig, fyldig rødvin, med lækker, lang rund og saftig smag af sorte kirsebær, grønne urter, krydderier, toast og vanilje. Luf-tes en halv time.

Velegnet til: Kraftige retter af oksekød eller lam.

2011 - 5 stjerner - B.T. - 16. marts 2013

