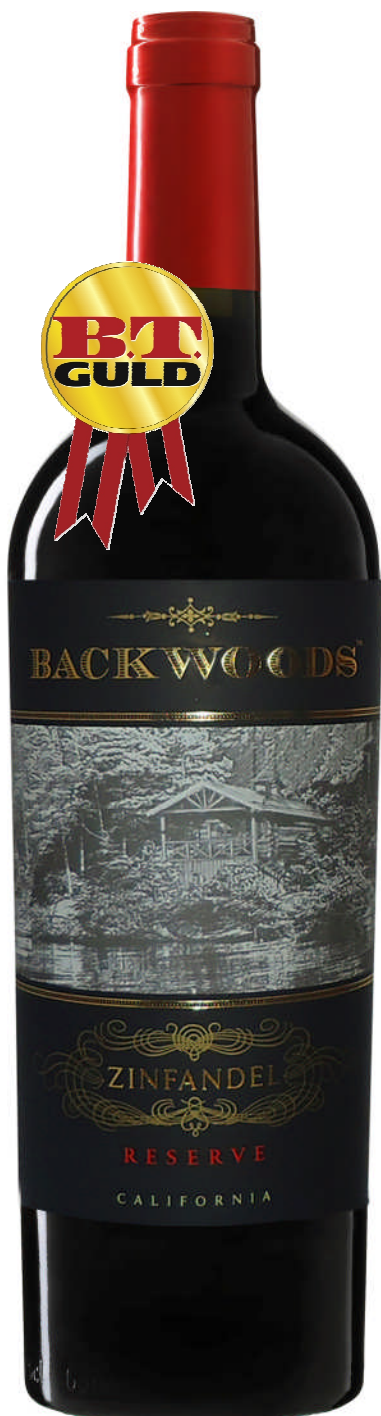


Backwoods

Zinfandel Reserve



Backwoods 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 frugtig 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 egefade.

ALKOHOL:

14%



Kraftig og saftig rødvin med lang god, tæt smag af modne mørke bær, blomster, krydderurter, peber og mørk vaniljetoast. Velegnet til: Pastaretter med kødsauce, kraftige retter af lam eller oksekød.



Flot og meget lækker rødvin - en rigtig Zinfandel. Den har fyldig frugt med noter af chokolade. Skænk den til en lige så flot og lækker kødret

2012 - B.T. Guld - 15. marts 2014
2012 - 5 stjerner - www.vinavisen.dk - Februar 2014

