



STONEWOOD WINES

Stonewood Zinfandel

Duft av mørke bær; syltet blåbær, kirsebær og plomme. Sort pepper og lakris. Fruktig og krydret smak, god syre og bløte tanniner. Ettersmak av kirsebær. Fermentert ved 26°C i 8 dager. 14 måneders modning på nøytral fransk og amerikansk eik og deretter flaskelagret 6 -10 måneder. Non vintage vin. Zinfandel heller mot sødmefull frukt og er en god partner til krydret mat. Passer ekstra godt krydret grill- og curryretter. Krydret tynnribbe på grillen, koteletter og til fylldige pastaretter, burger og pizza.

VINMONOPOLET: **179,90**

Horeca veil. ekskl. mva: **164,20**



Lam og sau



Friskhet



Zinfandel 100%



Storfe



Fylde



Drikkeklar, ikke egnet for lagring



Storvilt



Balansert med bløte tanniner, røde og mørke bær, kirsebær i avslutningen.

Vinmonopol nr	11582001	Alkoholprosent	13%	Varetype	Rødvin
EPD nr	5542998	Vecturanummer	155369	Sukkerinnhold	5 g/l
Land	USA	Utvalg	-	Syreinnhold	6 g/l
Distrikt	California	Forpakning	75 cl, Glass	Segment	-