



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: **184,90**

Horeca veil. ekskl. mva: **168,24**



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