

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 fyldige pastaretter, burger og pizza.

Horeca veil. eksl. mva: **188,15**

Lam og sau

Storfe

Storvilt

Friskhet

Fylde

Zinfandel 100%

Drikkeklar, ikke egnet for lagring

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	**-**