

Zinfandel 2018-09-07

Nr	Namn	ArtNr	Område	Druvor	Årgång	Passar till	Pris
1	Bonterra Zinfandel	22620	Mendocino County	Zinfandel	2016	Rätter av lamm- eller nötkött, gärna grillat.	139
2	Zinfandel Seghesio	22562	Sonoma County	Zinfandel	2014	Smakrika rätter av lamm- eller nötkött, gärna grillat.	209
3	Murphy-Goode Liar Zinfandel	75007	Sonoma County	Zinfandel	2011	Amerikanska rätter som hamburgare, revbensspjäll eller pulled pork. Smakrik ost	215
4	Earthquake	71928	Lodi	Zinfandel	2014	Ljust- och mörkt kött som revbensspjäll, grytor, lamm och grillat. Passar även till vilt.	299
5	Zlatan Otok	78887	Hvar	Crljenak Kaštelanski	2010	Grillat kött eller lagrad hårdost.	298
6	Ti Amo Primitivo di Puglia	76777	Apulien	Primitivo	2017	Rätter med ljust kött.	89

Nr Beskrivning och tillverkning

1	<p>FÄRG: Mörk, blåröd färg.</p> <p>DOFT: Generöst fruktig doft med fatkaraktär, inslag av mörka körsbär, björnbär, svartpeppar, mynta och vanilj.</p> <p>SMAK: Generöst fruktig smak med fatkaraktär, inslag av mörka körsbär, björnbär, svartpeppar, mynta och vanilj.</p> <p>Alkoholhalt: 15%</p> <p>Vinifiering: 100% av vinet är lagrat på mestadels franska ekfat i 6 månader varav 25% på nya ekfat.</p>
2	<p>FÄRG: Mörk, blåröd färg. Doft: Fruktig, drar åt starkvin, aromatisk ton, örtig, skog, eldig.</p> <p>Smak: fruktig i mer mogen orienterad stil, inslag av sälta, lakrits, eldiga toner, torr med kryddiga tanniner och en rejäl längd där torrheten dominerar.</p> <p>Alkoholhalt: 14,5%</p> <p>Vinifiering: Druvorna jäser på tankar av rostfritt stål och efter cirka 10 dagars macerationstid dras vinet över på ekfat. 75 % av eken är amerikansk och 25 % är fransk, cirka 10 % av faten är nya varje år. Mognadslagringen uppgår till 10 månader.</p>
3	<p>FÄRG: Mörk röd.</p> <p>DOFT: Fruktig, kryddig doft med inslag av rostad ek</p> <p>SMAK: Smaken är generös och fruktig med inslag av rostad ek, mörka bär och kryddor.</p> <p>Alkoholhalt: 16%</p> <p>Vinifiering: Druvorna får uppnå optimal mognad innan de skördas. De solmogna, sockerstinna druvorna ger den höga alkoholhalten vilken är så typisk för viner gjorda på Zinfandeldruvor. Efter att vinet har jäst färdigt får det ligga på amerikanska och franska ekfat i 16 månaders tid.</p>
4	<p>FÄRG: Rödlila.</p> <p>DOFT: Något varmfruktig med inslag av mörka bär samt en hint av russin och kryddor.</p> <p>SMAK: I frukten finns plommon, mörka söta körsbär och svarta vinbär, med en härlig kärnbeska. I avslutet kryddigare ton med inslag av mynta, svartpeppar och grön paprika..</p> <p>Alkoholhalt:</p> <p>Vinifiering: Separat skörd och vinifiering, följt av ekfatlagring i 14-18 månader på 80% amerikansk ek och 20% fransk ek</p>
5	<p>FÄRG: Mörk rubinröd färg</p> <p>DOFT: Torkade plommon, tobak och kakao</p> <p>SMAK: Kaffe, mörk choklad, björnbär, plommon och svarta körsbär samt rökiga och kryddiga toner. Ett långt kryddigt avslut.</p> <p>Alkoholhalt: 15,5%</p> <p>Vinifiering: Separat skörd och vinifiering, följt av ekfatlagring i 14-18 månader på 80% amerikansk ek och 20% fransk ek</p>
6	<p>FÄRG: Mörk, blåröd färg.</p> <p>DOFT: Fruktig doft med inslag av fat, skogshallon, blåbär, lakrits, vanilj och örter.</p> <p>SMAK: Fruktig smak med inslag av fat, skogshallon, blåbär, vanilj och lakrits.</p> <p>Alkoholhalt: 13,5%</p> <p>Vinifiering: utförs med hjälp av den traditionella "submerged cap" metoden, för att noggrant och kontrollerat extrahera tanniner och frukt. Maceration varar i 12-15 dagar vid temperaturkontrollerade ståltankar vid en temperatur som inte överstiger 28 ° C.</p>