

Alkohol: 14.5 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2032+

Restzucker: 2,2 g/l

Bewirtschaftung: Diverse

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Diverse

Besonderes: Unfiltriert | ungeschönt |

minimal geschwefelt

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja Schwefel: Ja Schönung: Keine

Vegan: Ja pH-Wert: 3,65

0,75l CAL23510

## Zinfandel »Old Vine« Sonoma Valley

Bedrock Wine Co.

Mehr Zinfandel fürs Geld geht kaum. Deshalb erfreut sich Bedrocks »Old Vine Zinfandel« rasanter Beliebtheit. Wie immer ein Blend aus den ältesten Weinbergen Kaliforniens, darunter so berühmte Lagen wie Bedrock, Teldeschi, Esola, Pagani, Papera, Evangelho und Pato.

Morgan Twain Peterson kennt die alten Zinfandel-Weinberge Kaliforniens. Er hat sie kartographiert und versucht, ihre Trauben zu kaufen, um sie zu Weinen wie diesem zu verarbeiten. Alte, vergessene Reben als kulturelle Tradition eines Landes, das keine Traditionen hat. 85% Zinfandel stecken in dieser Cuvée, ergänzt um Mataro (= Mourvèdre), Grenache, Alicante Bouschet, Carignan, Petite Sirah und andere Sorten, die in den alten historischen Weinbergen noch als traditioneller Mischsatz stehen.Der Jahrgang 2023 präsentiert sich floral duftend, dunkel transparent in der Farbe, wunderschön dicht und seidig im Mundgefühl. Rote Beeren treffen auf exotisch süßliche Gewürze. Der Duft des Sommers trifft auf kühlen Tabak und edles Gehölz. Nicht schwer, nicht massiv, dafür kraftvoll harmonisch in mundfüllender Opulenz macht sich dieser Wein ans Werk. Leichtfüssig verwandelt er sich am Gaumen in fröhlich anspruchsvollen Trinkfluß, der den Mund regelrecht zu fluten scheint. Dagegen tut sich der apulische Primitivo schwer. Er ist zwar genetisch Zinfandel, erreicht das Niveau dieses kalifornischen Gegenstücks aber nie. Das unverwechselbar und hochwertig nur »echter« Zinfandel wie dieser.

