



Zinfandel »Late Harvest« (süß)

Dashe Cellars

Nicht erschrecken: Süßer Zinfandel! Aber nicht aus der Tüte der Zuckerindustrie, sondern als Wunder Natur. Die Trauben für diese süßrote Rarität stammen von einem Weinberg im nördlichen Dry Creek Valley, der steil ist und extrem felsigen Untergrund hat. Das Klonenmaterial ist alt und hochwertig, die Trauben fallen deshalb klein aus, ungewöhnlich konzentriert in Aroma und Zucker, und selbst wenn Dashes spät lesen, um die Trauben so konzentriert wie möglich ernten zu können, verlieren sie nicht an Säure. Der Einfluß von Boden und Lage für einmalige geschmackliche Harmonie.

Die Trauben werden von Hand gelesen, in einem kleinen Tank mit den Füßen eingemaischt und dann beginnt die natürlich wilde Gärung. Wenn die Hefe 10 Vol.% Alkohol erzeugt hat, verlangsamt sich die Gärung, bei etwa 14 Vol.% bricht sie ab. Spontanhefen sind alkoholsensibel. Der Wein hat dann etwa 120g Restzucker, wird kurz in gebrauchten Fässern harmonisiert und geht dann früh auf Flasche, um die famose Fruchtintensität nicht zu verlieren.

Exotik pur. Kirsche, Granatapfel, Lavendel und Veilchen, getrocknete Cranberries, frische Himbeere, aber auch Kakao, Vanille und schwarzer Pfeffer. Getragen von einer belebenden Säure, die dem Wein eine Harmonie verleiht, die Staunen macht. Süße und Säure in perfekter Balance mit einer cremig sahnigen Struktur. Der ideale Begleiter zu dunklen Frucht- und herben Schoko-Desserts. Nur limitiert verfügbar.

Alkohol: 14,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2026+

Restzucker: 120 g/l

Bewirtschaftung: Naturnah

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Sand/Lehm/Geröll

Besonderes: Natürlich restsüß |

Minimal geschwefelt

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,8

0,375l

CAL16g02



www.weinhalle.de