



2017

Zinfandel »Reserve« Dry Creek Valley

Dashe Cellars

Dieser Zinfandel aus dem legendären Dry Creek Valley nördlich von Sonoma hat Anne und Michael Dashe berühmt gemacht. Eine Reserve von den besten Parzellen dort, aber auch eine Selektion ihrer besten Fässer im Keller. Das Dry Creek Valley ist berühmt für Zinfandel. Da trifft strukturelle Intensität auf delikate Eleganz, die man der Rebsorte nur selten nachsagen kann. Da offenbart sich komplexer Geschmack in einer Ausgewogenheit von Frucht und Säure, wie man sie nur hier findet. Kein alkoholischer Überhang, keine marmeladige Überreife, sondern kraftvolle Expression klassisch komplexen Dry Creek Zinfandels.

Dashes ernten die Trauben von Hand, was bei den alten Buschreben gar nicht anders geht. Mit einer kleinen Abbeermaschine entfernen sie die Stiele so schonend, daß ein Teil der Trauben als ganze Beeren erhalten bleibt. Diese vergären sie zusammen in einer Art Kohlensäuregärung spontan zu einem Wein entwandend natürlicher Expressivität, die nach 13 Monaten in französischen Barriques zu samtig weicher Fülle und gezähmt wilder Frucht findet. 8% Petite Sirah sorgen für Potenz in den Gerbstoffen und garantieren zuverlässige Reifung.

Edler Zinfandel mit dem typisch süßen Brombeer- und Cassis-Duft, dem Granatapfel, Pflaume, Schokolade und Süßholz Komplexität verleihen. Einer der intensivsten und komplexesten Zinfandels, den Dashes bisher produzierten. Weder marmeladig noch tatsächlich süß, vereint er die Herbheit dunkler Schokolade mit der trockenen Würze schwarzen Pfeffers, gleitet wie dichter Samt über die Zunge, füllt den Mund mit seidig süßem Stoff, ohne Restzucker zu haben, und klingt dann am Gaumen in jener roten Frucht nach, für die das Dry Creek Valley unverwechselbar steht. Authentisch natürlicher Zinfandel für pures Trinkvergnügen.

Alkohol: 14,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2026+

Restzucker: 1,2 g/l

Anbau: Naturnah

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Sand/Lehm/Geröll

Besonderes: Minimal geschwefelter

Naturwein ohne Eingriffe

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,75

0,75l

32,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

CAL17901



www.weinhalle.de