Varenummer: 0522021

2019 SILVER MOUNTAIN ZINFANDEL

USA, CALIFORNIEN, LODI

Intens, fyldig og harmonisk

Silver Mountain fremstår intens rød i glasset med elegante violette reflekser. I duften mødes man af modne skovbær, en intens sødme og et fint krydret præg fra fadlagringen. I munden opleves vinen fyldig og flot balanceret. Man bombarderes af modne røde bær, et lækkert sødmefuldt element og et lille bid af krydderi, der samler udtrykket. Eftersmagen er elegant og frugtfyldt med lækre bløde tanniner og flot harmoni.

Server denne lækre vin til lyst kød som svin og fjerkræ, gerne med sødmefuldt tilbehør eller til milde oste. Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Druerne er høstet ved optimal modenhed fra bakkerne i området Lodi, hvor netop Zinfandeldruen har optimale forhold. Efter høsten er druerne bragt til vineriet, hvor de presses let, inden de gennemgår en traditionel gæring ved kontrollerede temperaturer på rustfrie ståltanke. Temperaturerne under gæringen holdes på 22-26 oC for at bevare druernes friske frugt og typicitet i den endelige vin. Efter endt gæring lagres vinen 2-3 måneder på en blanding af amerikanske og franske egetræsfade for at samle sig og opnå den ønskede balance.