Wein Blinddate

VERABREDUNG
MIT SECHS UNBEKANNTEN

Steckbrief:

JAHRGANG: **2013**
TRAUBE: **MERLOT**
HERKUNFT: **KALIFORNIEN, USA**

ALKOHOL: **13,5 PROZENT**
SÄURE: **–– G/L**
RESTZUCKER: **–– G/L**

TRINKTEMPERATUR: **16 GRAD**

WWW.SCHWAEBISCHE-POST.DE/WEINBLINDDATE
WWW.GMUENDER-TAGESPOST.DE/WEINBLINDDATE

SCHWÄBISCHE POST
GMÜNDER TAGESPOST
Weinmarkt Grieser
the fine winetaster

BERINGER FOUNDERS ESTATE

WEINBESCHREIBUNG

Weinbeschreibung des Kellermeisters:
Sattes Rubinrot mit dunklen Reflexen. Delikate Aromen von dunklen Kirschen und Cassis mit leichten Noten von Gewürzen. Vollmundig und saftig am Gaumen, mit geschliffener Frucht und harmonischen Tanninen, fruchtbetonter, zart würziger Abgang. Passt gut zu würzigen Pastagerichten, gegrilltem Fleisch, einer guten Pizza oder in gemütlicher Runde einfach Solo.

Weinbeschreibung „mit Seele“ (A.W.):
In der Nase: Brombeeren
Im Mund: Ausgeprägte Brombeeren, Heidelbeeren, saftig, streng am Gaumen, Tannine bleiben den ganzen Weg erhalten.

Bodenart:
Tiefgründige, kieshaltige Lehmböden auf einer Unterlage vulkanischen Ursprungs.

Infos über das Anbaugebiet:
Kalifornien hat sich zum bekanntesten Weinbaugebiet Amerikas etabliert. Der Weinbau entwickelte sich im 20. Jahrhundert und erstreckt sich bis zu 1.000 Kilometer entlang der Westküste. Reichlich Sonne sorgt für eine gleichmäßige und lange Wachstumsperiode. Auf den unterschiedlichen Terroirs sind verschiedenste Rebsorten vorzufinden, es dominieren jedoch die Bordeauxrebsorten und Chardonnay. Die nahe Küste sorgt für eine kühle Brise, welche ideal ist für „cool climate“ Rebsorten. An den sonnigen Hügeln Kaliforniens wächst herrvoragender Cabernet Sauvignon und Merlot.

Meine Notizen:

Mein Tipp:
Dieser Wein ist „Unbekannte Nr“:

SCHWÄBISCHE POST
GMÜNDER TAGESPOST
Weinmarkt Grieser
the fine winetaster