

Valley Oaks Zinfandel

Fetzer, Kalifornien



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Zinfandel
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	würzig-fruchtig, vielschichtig, dicht
Alkohol:	13,5 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu geschmorten Fleisch und Wild, kräftig gebratenem Geflügel, gereiftem Hart- & Rotschmierkäse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	81 03 03

Charakteristika

Elegante Aromen von roten Beerenfrüchten wie Himbeere, Erdbeere und Cranberry mit feinen Noten von gerösteten Nüssen und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen vollmundig und kraftvoll mit samtigen Tanninen und einem würzigen Nachhall.

Klima/Terroir

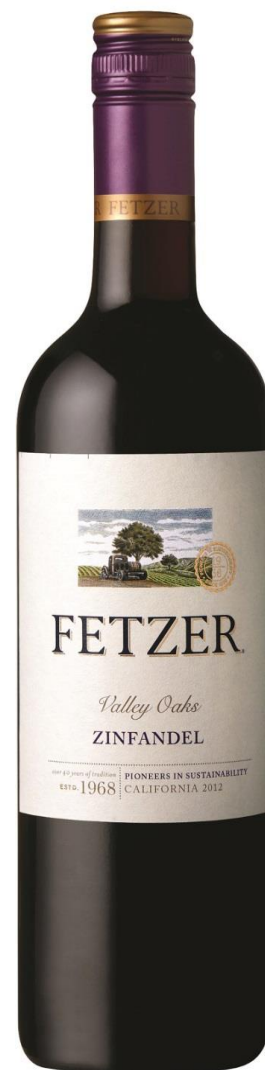
Aufgrund konstanter Wetterbedingungen, viel Sonnenschein und wenig Regen von April bis Oktober kommen die Trauben zur perfekten Reife. Die Bodenbeschaffenheit in Kalifornien ist recht unterschiedlich und reicht von sandigen und lehmigen Böden bis hin zu Kies und leichten Lößböden.

Ausbau

Nach der Lese werden die Trauben schonend gepresst und temperaturgesteuert vergoren und ausgebaut.

Das Weingut

Der Name Fetzer ist untrennbar mit den Anfängen des nachhaltigen Weinbaus verbunden. 1968er startete Firmengründer Barney Fetzer seine eigene kleine Rebellion, indem er sein Rebland konsequent nach umweltbewussten Weinbaumethoden bewirtschaftete – als erster kalifornischer Winzer und lange bevor der Begriff „Nachhaltigkeit“ zum Schlagwort wurde. Heute arbeitet die „Grüne Kellerei“ aus der Provinz Mendocino zu hundert Prozent mit erneuerbaren Energien. Regelmäßige Prämierungen in allen relevanten Weinwettbewerben sind ein eindrucksvoller Beleg für das hohe Qualitätsniveau der kalifornischen „Wein-Rebellen“.



FETZER
REBELS SINCE 1968

