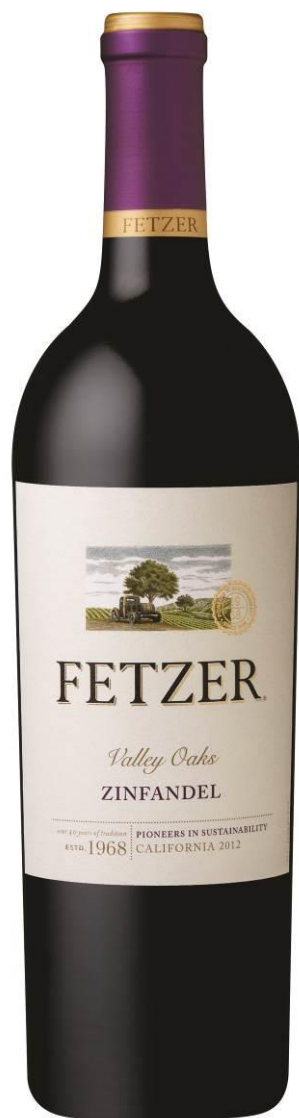




W e i n - E x p e r t i s e



Fetzer Valley Oak Zinfandel (Vegan)

Art.-Nr.: 81 03 03

HERKUNFTSLAND:	USA
ANBAUGEBIET:	Mendocino, Kalifornien
JAHRGANG:	2018
ERZEUGER:	Fetzer
REBSORTE:	82% Zinfandel, 15% Petite Noir, 3% Alicante Bouchet
BEURTEILUNG:	Dunkle, granatrote Farbe. In der Nase Aromen von dunkler Brombeere mit Gewürzen, Kakao, und feinen Noten von gerösteter Eiche im Hintergrund. Am Gaumen offenbart der Zinfandel Aromen von roten Beeren und Gewürzen. Die Tannine wirken im Abgang geschmeidig und ausgewogen.
MENÜEMPFEHLUNG:	Zu geschmortem Fleisch und Wild, kräftig gebratenem Geflügel, gereiftem Hart- & Rotschmierkäse
TRINKTEMPERATUR:	16 – 18°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt:</i> 13,5 % vol. <i>Restzucker:</i> 2,5 g/l <i>Gesamtsäure:</i> 5,8 g/l

Der Name Fetzer ist untrennbar mit den Anfängen des nachhaltigen Weinbaus verbunden. 1968 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. Vom Erfolg ermutigt, bauten er und seine Frau Kathleen die Produktion kontinuierlich aus und etablierten sich als einer der verlässlichsten kalifornischen Erzeuger auf dem internationalen Weinmarkt. Heute zählt die „Grüne Kellerei“ aus der Provinz Mendocino zu den größten Premiumwein-Produzenten in den USA. Regelmäßige Prämierungen in allen relevanten Weinwettbewerben sind ein eindrucksvoller Beleg für das hohe Qualitätsniveau der kalifornischen „Wein-Rebellen“.