



Zinfandel »Old Vine« Sonoma Valley

Bedrock Wine Co.

Mehr Zinfandel fürs Geld geht kaum. Deshalb erfreut sich Bedrocks »Old Vine Zinfandel« rasanter Beliebtheit. Wie immer ein Blend aus den ältesten Weinbergen Kaliforniens, darunter so berühmte Lagen wie Bedrock, Teldeschi, Esola, Pagani, Papera, Evangelho und Pato.

Morgan Twain Peterson kennt die alten Zinfandel-Weinberge Kaliforniens. Er hat sie kartographiert und versucht, ihre Trauben zu kaufen, um sie zu Weinen wie diesem zu verarbeiten. Alte, vergessene Reben als kulturelle Tradition eines Landes, das keine Traditionen hat. 85% Zinfandel stecken in dieser Cuvée, ergänzt um Mataro (= Mourvèdre), Grenache, Alicante Bouschet, Carignan, Petite Sirah und andere Sorten, die in den alten historischen Weinbergen noch als traditioneller Mischsatz stehen. Der Jahrgang 2023 präsentiert sich floral duftend, dunkel transparent in der Farbe, wunderschön dicht und seidig im Mundgefühl. Rote Beeren treffen auf exotisch süßliche Gewürze. Der Duft des Sommers trifft auf kühlen Tabak und edles Gehölz. Nicht schwer, nicht massiv, dafür kraftvoll harmonisch in mundfüllender Opulenz macht sich dieser Wein ans Werk. Leichtfüßig verwandelt er sich am Gaumen in fröhlich anspruchsvollen Trinkfluß, der den Mund regelrecht zu fluten scheint. Dagegen tut sich der apulische Primitivo schwer. Er ist zwar genetisch Zinfandel, erreicht das Niveau dieses kalifornischen Gegenstücks aber nie. Das kann so unverwechselbar und hochwertig nur »echter« Zinfandel wie dieser.

Alkohol: 14,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025
Restzucker: 2,2 g/l
Bewirtschaftung: Diverse
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Diverse
Besonderes: Unfiltriert | ungeschönt |
minimal geschwefelt
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,65

0,75l
CAL23510



www.weinhalle.de