



Zinfandel »Chiles Canyon Vineyards«

Green & Red

Primitivo ist in aller Munde. Doch das, was unter diesem Namen angeboten wird, hat mit der Rebsorte sehr oft herzlich wenig zu tun, es ist meist nur primitiv. Zinfandel ist Primitivo. Er wird in Kalifornien sehr viel sorgfältiger an- und ausgebaut als in Süditalien, kostet deshalb auch mehr und schmeckt nicht nur anders, sondern auch sehr viel hochwertiger als Primitivo. Green & Red gehört seit seiner Gründung im Jahr 1977 zu den besten Zinfandel-Produzenten Kaliforniens. Seine Weine sind Kult unter den Gastronomen der berauschten Bay Area rund um San Francisco. So liefert Familie Heminway z. B. bis heute den Hauswein für das »Chez Panisse«, dem wohl berühmtesten Restaurant der Bay Area.

Ihr Zinfandel »Chiles Canyon Vineyards« stammt von verschiedenen Parzellen des versteckt liegenden Betriebs im äußersten Osten des Napa Valley, der kühlgsten Region dort. Hier wird erst Ende September geerntet. Durch das kühle Klima, die lange Hängezeit der Trauben und die kargen Böden, ein von Myriaden von Kieselsteinen durchsetzter, eisenhaltiger Lehm Boden, tragen die Reben kleine, dickschalig konzentrierte Beeren, die den typisch dichten Stil der Zinfandels von Green & Red prägen. Sie sind auf ihre Art einmalig. Aromatisch eher auf der roten Seite angesiedelt, satt und samtig in den Gerbstoffen auf der Zunge und trotz potenten Muskelspiels weich wie Wildseide. Im Duft setzt der Jahrgang auf pfeffrige Beeren- und Gewürzaromen, man wähnt sich in Tausend-und-einer-Nacht: Piment, Nelken, Veilchen, Pfeffer, Lorbeer, aber auch Muskat und Vanille, reife Kirschen und Backpflaumen, sowie ein mysteriöser Hauch von Moschus. Im Mund kompakt und dicht, opulent saftig, muskulös und kraftvoll, trotz stolzen Alkohols aber kühl wirkend und zugänglich, alles andere als anstrengend, genüsslich süffig, ein sattes Maul von Wein. Das kann so nur guter Zinfandel. Und Green & Red ist einer der besten.

Alkohol: 15,1 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2030 +
Restzucker: 0,3 g/l
Bewirtschaftung: Sustainable
Agriculture
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Unfiltriert | Ungeschönt |
Minimal geschwefelt
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,77

0,75l
CAL18003



www.weinhalle.de