

Perchè No?! Zinfandel IGP trocken

Cantine San Giorgio



ANBAUGEBIET Italien/Apulien

PRODUZENT Cantina San Giorgio, San Giorgio Jonico

Cantine San Giorgio ist eine alteingesessene Winzergenossenschaft, die im Jahre 1962 gegründet wurde. 2011 erwarb diese eine Winzerfamilie aus dem Veneto. Der weiße Turm von Cantine San Giorgio ist mit seinen 21 Metern Höhe das Symbol des Weinguts. Dieser Turm la Torre Vinaria , setzt sich aus Becken zusammen, die auf sechs Ebenen, einem Kellergeschoss und fünf übererdigen, angeordnet sind. Zementbecken sind im Laufe der letzten Jahre wieder deutlich beliebter geworden, vor allem wegen der konstanten Temperatur der Weine, die durch die Dicke der Mauern nicht unter Temperaturschwankungen leiden.

REBSORTE 100% Zinfandel

QUALITÄT IGP

BODENART Lehm- und Kiesböden

VINIFIZIERUNG 12 Mo. in französischen und amerikanischen Eichefässern.

DEGUSTATIONSMERKMALE

Farbe: Tiefes Kirschrot.

Duft: In der Nase intensive erdig-würzige Aromen von Kaffee, Dörpflaumen und Brombeeren

Geschmack: Süßliche angenehme Tannine mit feiner eingebundener Vanillenote, ein voluminöser Körper, nachhaltig im Abgang

KURZBESCHREIBUNG-WEINKARTE

12 Mo. Barrique, wuchtig, Aromen von gekochten Früchten, Holz und Tabak. Zinfandel ist bekannt aus Californien. Die Geschichte und moderne DNA-Analysen bestätigen, dass sich Zinfandel aus der Rebsorte Primitivo weiterentwickelt hat. Die Frage danach: "Warum nicht Zinfandel, statt Primitivo zu pflanzen" begründet die Namensgebung. "Why not!"

WEINANALYSE Alkohol 15,0 % vol.
R-Zucker 9,5 g/l
Säure 5,7 g/l

SERVIERTEMPERATUR 18-20 °C

SPEISEEMPFEHLUNG

Antipasti, kräftigen Fleisch-, Wild und Grillgerichten, würzige Pastagerichte, Käse

AUSZEICHUNGEN Nimmt nicht an Wettbewerben teil.