



Renwood Zinfandel

Algemeen

De Zin, de geliefkoosde benaming in zijn thuisland, is de Californische trots bij uitstek. Hij maakte omstreeks 1820 zijn opwachting in Californië. De Zinfandel heeft steeds stof tot discussie gegeven wat zijn herkomst betreft. Hij zou in feite afkomstig zijn van Kroatië of Hongarije of hij zou dezelfde druif zijn als de Primitivo in het Italiaanse Puglia. De Californische wijnuniversiteit spreekt dit echter met klem tegen. Ze baseren zich op een studie van niet minder dan 90 klonen van de Zinfandel. Het resultaat is dat de Zinfandel en de Primitivo hetzelfde genetisch materiaal bezitten maar niet identiek zijn.

De Zinfandel was, en is nog steeds, de meest aangeplante druif van Californië. De druiven, afkomstig uit de Renwood-wijngaarden in de Sierra Foothills, worden op kamertemperatuur gefermenteerd om veel aroma's aan de schil te onttrekken. De uiteindelijke mono-cépage van 100% Zinfandel zorgt voor een fruitige, kruidige en frisse wijn met een uitgesproken karakter.

Tevens bekomt 10% van de wijn nog een vatrijping van 12 maanden, wat resulteert in nog meer karakter maar de fruitige kenmerken blijven behouden.

Soort

Rood complex

Druif

Zinfandel

Land

Californië

Regio

Amador County

Jaargang

2017

Rijping

Nieuwe vaten

Vatrijping

12 maanden

Cépage/Assemblage

Assemblage

Kleur

Licht intens kersenrood.

Geur

Bij het openen komen aroma's van rijp rood-zwart fruit (konfituur) naar boven, gecombineerd met een vegetale toets (humus, bosgeuren), lichte animaliteit, duidelijke kruidenhint (porto-toetsen), tabak, vanille en drop.



Smaak

Soepele, fruitige wijn met duidelijk aanwezige fruitzuren en tannines die in de afdronk lichtjes naar voren treden.

Gastronomie

Een vleesliefhebber pur sang, heerlijk als disgenoot bij rundsvlees, maar ook bij fijner wild en bepaalde halfharde of harde kazen (gouda, abdijskazen). Kan door de aanwezigheid van de nodige zuren ook een BBQ op een hoger echelon plaatsen.

Lekker bij

BBQ, Exotisch vlees, Kazen, Pastagerechten, Rundsvlees, Vederwild

Alcoholgehalte

14.50 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk

Minimaal bewaarpotentieel

6 jaar