



2020er Zinfandel Heppenheimer Steinkopf Qualitätswein trocken

Artikelnummer 825W

Weinbeschreibung Dieser Rotwein besitzt einen Duft nach Pflaume und etwas Zimt. Seine würzige Art ist im Abgang sehr prägnant.

Analysedaten

| | |
|----------------|------------|
| Restzucker: | 5,3 g/l |
| Gesamtsäure: | 4,9 g/l |
| Alkoholgehalt: | 12,0 %vol. |

Speiseempfehlung Er passt zu Saltimbocca, gegrilltem Fleisch oder würzig marinierten Rindersteaks mit Ofenkartoffeln.

Trinktemperatur 16 – 18 °C

Amtliche Prüfungs-Nr. 51004 014 21

Was ist ein Zinfandel?

Der Zinfandel ist eine rote Rebsorte, die auch unter dem Namen Primitivo bekannt ist.

Der Primitivo erbringt einen tiefdunklen, würzigen Wein, der sich durch ein charakteristisches, an Zimt, Nelken, schwarzen Pfeffer und dunkle Waldfrüchte erinnerndes Aroma auszeichnet.

Nach dem Sensationsfund von 2002 an der Bergstrasse lag nichts näher, als den Anbau wieder aufzunehmen und die Originalreben wieder zu vermehren.

Die erste Pflanzung mit den Abkömmlingen der Bergsträsser Funde erfolgte im April 2009. Etwa im Jahre 2011 gab es die ersten seltenen Tropfen aus dem Weinberg am Heppenheimer Steinkopf.

Quelle: www.traubenshow.de

