



## Stonewood Zinfandel

### Produktbeskrivelse

Fermentert ved 26°C i 8 dager. 14 måneders modning på nøytral fransk og amerikansk eik og deretter flaskelagret 6-10 måneder. Non vintage. Aroma av syltet blåbær, sort pepper, lakris, kirsebær og plomme. Mye smak av både rød og blå bær. Balansert vin god syre og bløte tanniner. Fruktig ettersmak av kirsebær.



# 13%

### Bruksområde

Zinfandel heller mot sødmefull frukt og er en god partener til krydret mat. Den passer ekstra godt til de fleste grill- og curryretter. Krydret tynnribbe på grillen, koteletter og til fylldige pastaretter, burger og pizza.



## FAKTA

Vinmonopol nr	11582001
Vectura nr	155369
EPD nr	5542998
Utvalg	Bestillingsutvalget
Volum	75
Pris Vinmonopolet	149.93
Pris Grossist eks. mva	127.72
Druetype	Zinfandel 100 %
Sukkerinnhold	5 g/l

Syreinnhold	6,2 g/l
Lagringspotensiale	Drikkeklar, ikke egnet for lagring.
Serveringstemperatur	16° - 17°
Land	USA
Distrikt	California