

L.A. Cetto



www.genuss7.de



2016er L.A. Cetto Zinfandel

Das Weingut L.A. Cetto verfügt über Parzellen in Valle de Guadalupe, San Vicente, San Antonio und Santa Rosa. Diese gehören zum wichtigsten mexikanischen Anbaugebiet, der Baja California. Durch den nahegelegenen Pazifik, das wüstenähnliche Klima mit heißen Tagen und kühlen Nächten und die sandigen Lehmböden finden die Reben hier hervorragende Wachstumsbedingungen vor. Der Zinfandel wurde klassisch auf der Maische vergoren und anschließend zum Großteil im Edelstahltank ausgebaut, ein kleiner Teil auch im gebrauchten Eichenfass. Der Zinfandel zeigt eine sehr schöne Nase mit Aromen von Brombeeren, Himbeeren, Feigen, Pfeffer, etwas Kakao, Nelken, Veilchen und Rosen. Am Gaumen fleischig, saftig, samtig, würzige Frucht, druckvolle Eleganz, vielschichtig und lange anhaltend.

Land	Mexiko
Region	Baja California
Jahrgang	2016
Rebsorte	Zinfandel
Geschmack	trocken
Monate im Barrrique	
Alkoholgehalt	14
Säure (Gramm)	5.6
Restzucker (Gramm)	1.7
Verschlussart	Kork
Lagerfähig bis	2023
empf. Trinktemperatur	14-18
Füllmenge	0.75
genuss7-Bewertung	86
Speisen	Barbecue, Pfeffersteak

L.A. Cetto - Mexiko - Baja California

Mexiko ist das älteste Weinbaugebiet Amerikas, die Geschichte reicht bis zum spanischen Eroberer Hernando Cortes zurück, der 1524 den Grundstock für den Weinbau in Mexiko legte. L.A. Cetto wurde 1928 von dem italienischen Einwanderer Luigi Angelo Cetto gegründet und verfügt heute über rund 1100 Hektar Rebfläche. Die 1974 erbaute Kellerei befindet sich im Guadalupepetal, umrandet von den eigenen Rebstöcken. Die Qualitätskontrolle erfolgt durch ein Team international renommierter Weinexperten und Önologen.

Weitere Weine von L.A. Cetto finden Sie auf www.genuss7.de