

PRESSEMITTEILUNG

## Die Familie wächst: Kalifornische Weinmarke Carnivor führt Zinfandel in Deutschland ein

Es ist kein Zufall, dass sich der Name der Weinmarke Carnivor von der lateinischen Bezeichnung für Fleischfresser ableitet. Schließlich ist ein kräftiger Rotwein der ideale Begleiter für edle Steaks oder zartes Schweinefilet. Auch die neueste Carnivor-Kreation, der sattrote Zinfandel, passt mit seinen Noten von dunklen Früchten wie Brombeere und Pflaume und seinem üppigen, samtigen Charakter gut zu Fleisch. Er ist ab Mai in Deutschland erhältlich.

**Bad Homburg, April 2018.** Um es mit Gerichten wie würzig gegrillten Ribs im Sommer oder aromatischem Wild im Winter aufzunehmen, braucht es einen Wein mit Charakter. Den hat das Team des kalifornischen Weinproduzenten Carnivor mit dem neuen Zinfandel in die Flasche gebracht. Die Rebsorte, die besonders gut im Klima der US-Westküste gedeiht, bildet die Grundlage für einen halbtrockenen Wein in kräftigem Dunkelrot. Er hat charakteristische Noten von reifer Brombeere, Pflaume, Boysenbeere und Gewürzen, hinzu kommen Aromen von Mokka und dunkler Schokolade. Neben dem vielschichtigen Geschmacksbild liegt es auch am langen, sanften Abgang, dass Carnivor Zinfandel im Wine Enthusiast mit 85 Punkten ausgezeichnet wurde.

Ein Großteil der Trauben für den sortenreinen Wein wächst im kalifornischen Lodi, das vor allem für seine alten Zinfandelreben bekannt ist. Sie erreichen hohe Mostgewichte, was dem Wein Kraft und Intensität verleiht. Dank des mediterranen Klimas mit seinen warmen Tagen und kühlen Nächten entwickelt Carnivor Zinfandel eine angenehme natürliche Säure, die Reifung in französischen und amerikanischen Eichenfässern gibt ihm ein komplexes Geschmacksbild.



## Auf einen Blick

### Carnivor Zinfandel 2019

Charakter: Aromen von reifer Brombeere, Pflaume, Boysenbeere und Gewürzen wie Zimt, Nelken, Muskat und schwarzem Pfeffer; Noten von Mokka und dunkler Schokolade

Farbe: kräftiges Dunkelrot

Geschmack: halbtrocken

Herkunftsland: USA

Anbaugebiet: Kalifornien

Trinktemperatur: 16 - 18° C

Alkoholgehalt | Säure | Restzucker: 14,5 % vol | 5,3 g/l | 7 g/L

Auszeichnungen: 85 Punkte Wine Enthusiast, Jahrgang 2015

Die UVP lautet 9,99 Euro, weitere Informationen finden Sie auf [www.carnivorwine.com](http://www.carnivorwine.com)



*Dieses und weiteres Bildmaterial stellen wir Ihnen gerne in druckfähiger Qualität zur Verfügung; die Bildrechte liegen bei der E. & J. Gallo Winery.*

Hochwertiges Fleisch ist ein Trendthema, und Carnivor, dessen Name vom lateinischen Wort Carnivore, dem Fleischfresser, abgeleitet ist, trifft mit seinem ausdrucksstarken Namen den Nerv der Zeit. Die kalifornischen Rotweine sprechen mit ihrem kräftigen Geschmack und der tiefroten Farbe besonders Fleisch- und Grillfans an. Ein Großteil der Trauben für Cabernet Sauvignon und Zinfandel stammt aus dem kalifornischen Lodi-Delta. Durch das mediterrane Klima mit warmen Tagen und

kühlen Nächten reifen die Früchte dort besonders intensiv und haben einen hervorragenden natürlichen Säuregehalt.

Kontakt:

E. & J. Gallo Winery  
Dirk Schultheis  
Louisenstraße 65  
61348 Bad Homburg  
Tel: +49 (0) 6196 - 8803 0  
Fax: +49 (0) 6196 - 8803 133  
dirk.schultheis@ejgallo.com  
www.gallo.com

Pressekontakt:

Patricia Freyer  
Gourmet Connection GmbH  
Tel.: +49 (0) 69 25 78 12 8 15  
p.freyer@gourmet-connection.de

