

### 3. Weinabend am Eigerweg 40: "Primitivo vs. Zinfandel" vom Freitag, 12. April 2013

Nr.	Name	Jg.	Preis	Rang	Lieferant	Trink-/Serviertemperatur	Rebsorte	Vol. %	Bemerkungen	Homepage	Lagerzeit
1	Masseria Altemura "Sasseo"	2010	Fr. 15.95		Manor	16 Grad	Primitivo	14.50%		<a href="http://www.manor.ch">www.manor.ch</a>	bis 2016
2	Zinfandel California Avalon Winery	2009	Fr. 19.80		Mövenpick	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.	Zinfandel	14.50%		<a href="http://www.moevenpick-wein.com">www.moevenpick-wein.com</a>	bis 2017
3	Primitivo di Manduraj DOC Moi	2010	Fr. 10.90		Coop	16-18 Grad	Primitivo	14.00%	8 Monate im Barrique	<a href="http://www.coopathome.ch">www.coopathome.ch</a>	bis 2014/15
4	Zinfandel Napa Valley Hunnicutt Wines	2010	Fr. 39.00	2	Mövenpick	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.	96% Zinfandel 4% Petite Sirah	14.70%	Dieser Zinfandel wurde, wie es häufig praktizierte Tradition ist, mit etwas Petite Sirah verschnitten.	<a href="http://www.moevenpick-wein.com">www.moevenpick-wein.com</a>	bis 2020
5	Zinfandel Napa Valley Caymus Vineyards	2009	Fr. 39.50	3	Mövenpick	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.	Zinfandel	15%		<a href="http://www.moevenpick-wein.com">www.moevenpick-wein.com</a>	bis 2019
6	Primitivo di Manduria Sessantanni 60anni DOC	2009	Fr. 26.90		Otto's	15-18 Grad, belüften Sie den 2009er ausreichend. Öffnen eine Stunde vor Genuss und geniessen in grossen Bordeaux-Gläsern. Dekantieren lohnt sich ebenfalls!	Primitivo	14.5%	Trauben stammen von mind. 60-jährigen Rebstöcken; 12 Monate in Barriques	<a href="http://www.webshop.ottos.ch">www.webshop.ottos.ch</a>	2012-2017
7	TOS Zinfandel Lodi California	2009	Fr. 16.90		Schuler	17 Grad	Zinfandel	14.78%	Farbe: dunkelrot, beinahe schwarz	<a href="http://www.schuler.ch">www.schuler.ch</a>	2012 - 2014
8	Selezione Fellini Primitivo Manduria DOC	2010	Fr. 10.90		Schuler	16 Grad	Primitivo	14.50%	6 Monate Barrique, Farbe: kräftiges Rubin	<a href="http://www.schuler.ch">www.schuler.ch</a>	2012 - 2015
9	Palmenti Vigne Vecchie Primitivo di Manduria DOC Cantina San Marzone	2008	Fr. 28.80		Mövenpick	Chambriert 16-18 servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.	Primitivo	14.50%	Grandezza aus alten Rebstöcken	<a href="http://www.moevenpick-wein.com">www.moevenpick-wein.com</a>	bis 2018
10	Zinfandel Monte Rosso Sonoma Valley Charter Oak Winery	2008	Fr. 38.30	1	Mövenpick	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.	Zinfandel	15.50%		<a href="http://www.moevenpick-wein.com">www.moevenpick-wein.com</a>	bis 2020

### 3. Weinabend am Eigerweg 40: "Primitivo vs. Zinfandel" vom Freitag, 12. April 2013

Nr.	Name	Jg.	Preis	Rang	Beschreibung
1	Masseria Altemura "Sasseo"	2010	Fr. 15.95		Voller, samtiger Körper mit viel Finesse und Frucht; schönes, langanhaltendes Finale
2	Zinfandel California Avalon Winery	2009	Fr. 19.80		Leuchtendes Rubingranat. Betörende Kirschenmarmelade, reife Himbeeren und Preiselbeeren in der sortentypischen Nase, dahinter rote Rosen, Malz und kandierte Orangen. Cassisdrops und wiederum Himbeeren sowie Rhabarber mit Vanille, im druckvollen Gaumen samtige, anschiemige Tannine, viel Saft in der Mitte, lässt den Zin fast tänzerisch wirken, unverkennbare Zinfandelsüsse, reife, rote Kirschen und Heidelbeeren Gelee bis ins füllig nachklingende Finale.
3	Primitivo di Manduraj DOC Moi	2010	Fr. 10.90		Rubinrot, in der Nase reife dunkle Beeren und Pflaumenaromen, attraktive würzige Noten von Zimt und Nelken, im Gaumen voll und weich mit mürbem Tannin, fleischiger Körper, viel reifes Fruchtaroma, zeigt die südliche Herkunft schön, ausgewogen, weich ohne plump zu sein, die schönen Würznoten wieder im Abgang.
4	Zinfandel Napa Valley Hunnicutt Wines	2010	Fr. 39.00	2	Tiefes Purpurgranat. Konzentriertes Backpflaumenbouquet und Zimt, Schokokirschen, Heidelbeerkonfitüre, typische Zinfandelwärme ausstrahlend. Crémig-weicher Gaumenfluss mit perfekt ausbalancierten Tanninen und verschwenderischer dunkler Kirschfrucht, Bienenwachs, geléeartige Extraktsüsse und betörende Fülle in der saftigen Mitte, Cocktailkirsche, Zwetschgen-kompott und feine Honig-Mocca-Note im sanft ausklingenden Finale.
5	Zinfandel Napa Valley Caymus Vineyards	2009	Fr. 39.50	3	Tiefdunkles Purpurgranat. Verführerischer Duft nach reifen Pflaumen, Rosenholz, Schattenmorellen, Cassislikör und Pfeifentabak, dahinter Grenadine, Nougatschokolade und eingelegte Datteln. Am Gaumen samtige Textur mit zartem Karamellfilm, perfekt stützende Tannine. Pure Eleganz, wirkt nie breit oder plump. Im langen, nicht enden wollenden Finale frisches Baumharz, Lakritze sowie Brombeergelee und Holundersaft.
6	Primitivo di Manduria Sessantanni 60anni DOC	2009	Fr. 26.90		Farbe: intensives, leuchtendes Rubinrot, Aromen: komplexes, breites und fruchtiges Bouquet nach Kirschenkonfitüre mit Nuancen von Zwetschgen und Tabakblättern Geschmack: ein betörender, körperreicher, vollmundiger und edler Wein mit Aromen von Kakao, Tabak und Vanille. Sehr opulent, aber ganz anders als im Bordeaux, Spanien oder Norditalien, spielen Holznoten quasi keine Rolle. Die Tannine sind moderat und sehr fein geschliffen. Hier ist fette, fleischige Frucht angesagt, fast so als würde man durch einen Obstgarten gehen und nur die schönsten und aromatischsten Früchte pflücken. Ein intensiver aber betörend weicher Wein sowohl in der Nase als auch am Gaumen. Insofern ist die Assoziation mit einem guten Portwein sicher nicht abwegig. Wohl einer der edelsten und kräftigsten Vertreter seiner Traubensorte mit einem nicht enden wollenden Abgang
7	TOS Zinfandel Lodi California	2009	Fr. 16.90		<b>Bukett:</b> intensiv, reife Früchte, getrocknete Früchte <b>Geschmack:</b> starker Süßkomplex, harmonisch, milde angenehme trocknende Gerbstoffe
8	Selezione Fellini Primitivo Manduria DOC	2010	Fr. 10.90		<b>Bukett:</b> aromatisch, getrocknete Früchte, würzig, Pflaumen, schwarze Beerenfrüchte <b>Geschmack:</b> weicher Antrunk, angenehme Gerbstoffe, gehaltvoll, würzige Komponente, feiner Abgang
9	Palmenti Vigne Vecchie Primitivo di Manduria DOC Cantina San Marzone	2008	Fr. 28.80		Tiefes Purpurrot. Zwetschgen, schwarze Kirschen und Heidelbeerkonfitüre in der enorm intensiven Nase, kubanischer Tabak, etwas Nelke und Wacholder. Körperreich und geschmacksintensiv der Gaumen, wiederum schwarzbeurig geprägt, auch Zedernholznoten und etwas Zimt; sehr fein strukturiert, die samtenen Tannine sind gut eingebunden; nach und nach gesellen sich auch Röstaromen von Kakao und Vanille dazu, im Abgang kräftig und langanhaltend
10	Zinfandel Monte Rosso Sonoma Valley Charter Oak Winery	2008	Fr. 38.30	1	Grant mit rubinroten Reflexen. Verführerischer Duft nach Veilchen gepaart mit einer reifen Brombeernote, reife Pflaumen und Thymian, am Gaumen reife Tannine, perfekt stützend, Kirschtobak, Himbeerkonfitüre und Holunder. Zarthliessend mit reifem Extrakt, geröstete Haselnuss und schwarze Kirsche im langen Finale.