



J. Lohr Cypress Zinfandel

Californië, Verenigde Staten

KLIMAAT & TERROIR: De Cypress Zinfandel is het resultaat van een combinatie van twee terroirs: Lodi en Paso Robles. In beide gebieden zijn de winters koel en (soms) regenachtig en de zomers heet en droog.

VINIFICATIE: De druiven van alle percelen worden apart vergist. De uiteindelijke blend rijpt in vaten van Frans eikenhout.

DRUIVEN: zinfandel (78%), alicante bouschet (15%), petite sirah (7%)

GEUR & SMAAK: Dieprode wijn met een jeugdige glans en weelderige aroma's van rijpe kers, framboos en getoaste tonen van cacao en kruidnagel. De smaak is fruitig en zacht met frisse zuren in de afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Veelzijdig inzetbaar. Onder andere bij Italiaanse klassiekers zoals lasagne, pizza uit de houtoven en gegrild rood vlees.

WEETJE: Zinfandel wordt in tegenstelling tot de meeste druiven niet opgebonden, maar groeit vrijwel direct aan de stam, laag bij de grond (bush vine).

J. LOHR
VINEYARDS & WINES



Jerry Lohr en zijn team zijn rasechte wijnpioniers in Californië. Al twee generaties lang hebben zij een leidende rol in Central Coast. Toen Jerry zich daar in de late jaren zestig vestigde, genoot het gebied nog geen fractie van zijn huidige status als een van Noord-Amerika's meest vooraanstaande wijngebieden. Het was dus een grote gok voor de boerenzoon uit South-Dakota om een wijngaard aan te leggen in zo'n onontgonnen gebied. Zijn dappere besluit is in de loop der jaren echter rijkelijk beloond. Met zijn durf, visie en agrarische ervaring heeft Jerry Lohr een belangrijke rol gespeeld in de ontwikkeling van de Californische wijnindustrie. Geheel terecht groeide J. Lohr Vineyards & Wines uit tot een van de meest gewaardeerde wijnhuizen van de streek en omvat het nu bijna 600 hectare cool climate wijngaarden in Monterey beplant met chardonnay, riesling en pinot noir. In Paso Robles verbouwt Lohr op nog eens 1200 hectare Bordeaux- en Rhône-druiven.