

Passo Appassimento

Varenummer: 15-6590

0,75 l., 14,50%

Vinicola Mediterranea

Produkttype

Rødvín

Årgang

2016

Land

Italien

Region

Puglia

Menu

Oksekød/Kalvekød

Svinekød Krydret Mad

Smagsnote

Bær

Fyldig

Blød

Fremstillet på

Negroamaro



Beskrivelse

Appassimento er et italiensk vinudtryk, der direkte oversat betyder "udtørret". Fagordet dækker dog over en af tidens mest populære vintendenser: udtørring af druer, der skaber en kraftigere vin. Processen er bedre kendt ved fremstilling af Amarone vinene.

Druesammensætning: 100% Negroamaro

Farve: Vinen har en intens rubinrød farve.

Smag: Fænomenal rødvín lavet på den populære Appassimentometode, der giver ekstra fylde til vinen. Smager som en god Ripasso eller mini-Amarone med dens store fylde og rige, polerede smag. Helt utroligt meget vin for pengene

Kontaktoplysninger

Juul's Vin & Spiritus A/S

Værnedamsvej 15, 1819 Frederiksberg

Telefonnr: +45 33 31 13 29

Web: <http://juuls.dk>

Mail: info@juuls.dk

2018 © . Alle rettigheder forbeholdes.

JUUL'S
VIN OG SPIRITUS