

Italien Appassimento

75 cl. - 14,5% vol.

Amaron Flaske

Lukkemetode: Korkprop

Appassimento Vino Rosso er et italiensk vinudtryk, der direkte oversat betyder "udtørret". Det kunne lyde ganske negativt, men fagordet dækker over en af tidens mest populære vintendenser: udtørring af druer, der skaber en kraftigere vin.

Dermed opnår man den fantastiske fylde og runde smag, kombineret med en enorm kraft i form af den høje alkohol og dens fremhævende frugt med stor tekstur i vinen, samt et strejf af sødlig, tørret frugt.

Når vandet forsvinder fra druekødet undervejs i tørreprocessen, bliver mosten langt mere koncentreret og langt sødere.

Det højere sukkerindhold resulterer i en høj alkoholprocent:

Jo højere, desto længere tid har man tørret druerne.

Samtidig øges mostens indhold af alle druens øvrige indholdsstoffer, så det giver en aromatisk rig vin, også når der høstes et rigeligt højt drueudbytte.

I denne vin skinner "Appassimentostilen" tydeligt igennem.

Vinen er intens, mørk farve og en rig bouquet med noter af mørke, saftige brombær, der er domineret af aromaer af tætte skovbær.

Fyldig og intens i næsen og i ganen. Velafbalanceret og med en stor fedme i eftersmagen.

Druesorter: 50% Negroamaro, 20% Merlot, 20% Primitivo, 10% Malvasia.

Anbefales at nyde sammen med rødt grillet kød, vildt, kalvekød, svinekød,

pastaretter og stærkere oste.

Varenr: 16431

135 fl. pr. display

Føres også i kasser

www.egenetiket.dk

www.spritsfabrikken-danmark.dk

