



CARIGNANO 2016, AMPELEIA

Lavet på Carignan fra en enkeltmark beliggende 250 moh. Jordbunden er leret, hvilket er med til at give en meget mineralsk vin. Dyrket biodynamisk (certificeret øko) og vinificeret så naturligt som muligt: ingen tilsætning af gær, ikke filtreret. Gæret og lagret på cement og flasket med minimal svovl.

Fin og saftig Carignan-frugt med elementer af jordbær, hindbær, ribs samt sort peber og mineralitet. Saftig, frisk og lækende.

Virkelig god madvin med bred anvendelse - prøv den til grillet nyretap.

Læs mere om producenten på Bichel.dk

LAND:

Italien

OMRÅDE:

Toscana

DRUETYPE:

LAGRING:

Cement

SERVERING:

14-16 °C

GEMMEPOTENTIALE:

2018-2026

ALKOHOL:

12,5 %

VELEGNET TIL:

Flyvende vildt Gris Lam