



ALICANTE 2016, AMPELEIA

Lavet på Grenache fra en enkeltmark beliggende 250 moh. Jordbunden er sand/grus, hvilket er med til at give en meget aromatisk 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.

Alicante Nero er det lokale navn for Grenache og er ikke i familie med Alicante Bouschet, der også dyrkes på farmen.

Meget elegant Grenache-saft, der virker næsten burgundisk i sin struktur. Aromaerne er domineret af jordbær, friske roser og krydderurter. Læskende, saftig og frisk smag. Efter et stykke tid i glasset åbner vinen virkelig op.

Virkelig god madvin, der kan meget mere end lethed lækker op til. Prøv den fx til pulled lamb.

Læs mere om producenten på Bichel.dk

LAND:

Italien

OMRÅDE:

Toscana

DRUETYPE:

LAGRING:

Cement

SERVERING:

14-16 °C

GEMMEPOTENTIALE:

2018-2024

ALKOHOL:

13 %

VELEGNET TIL:

Lam