



MALBEC PETREO 2015, CALITERRA

Lavet på ren Malbec fra udvalgte marker med granit, basalt og jern i jordbunden og med sydvendt eksponering (dvs kølige marker). Gæret på hvide stål og brugte fade og efterfølgende lagret på brugte fade og amphora af ler.

Aroma af blåbær og granatæble, mineralske noter samt peber og garrigue. Fyldig og dyb med modne, men faste tanniner. Lang eftersmag.

Kraftig vin til kraftig mad - gerne rødt kød af okse eller lam.

Læs mere om producenten på Bichel.dk

LAND:

Chile

OMRÅDE:

Colchagua

DRUETYPE:

LAGRING:

Store fade

SERVERING:

14-16 °C

GEMMEPOTENTIALE:

2017-2026

ALKOHOL:

13 %

VELEGNET TIL:

Lam Løbende vildt Oksekød