



LAND:
Spanien

OMRÅDE:
Ribero del Duero

DRUETYPE:

LAGRING:
Små fade

SERVERING:
15-17 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2020-2032

ALKOHOL:
14 %

VELEGNET TIL:
Lam Oksekød

PRUNO 2017, FINCA VILLACRECES

Pruno er lavet på 90 % Tempranillo blandet med 10 % Cabernet. Lagret 12 måneder på to år gamle fade af fransk eg. Druerblandingen af Tempranillo og Cabernet kender man også fra Villacreces berømte nabo Vega Sicilia. Druerne fra Finca Villacreces har da også tidligere været brugt til både Vega Sicilia og Flor de Pingus.

Dyb, mørk farve. duft af jordbær, hindbær, blåbær, mynte, kamfer og vanilie. Smagen er dyb og intens med fin syre og modne tanniner - flot struktur og flot blance. Lang eftersmag.

Vinen har stor dybde og intensitet og egner sig til kødretter med kraftig smag. Okse eller lammekød med intens sauce eller stegt på grill. Er også velegnet til klassisk, dansk julemad - særligt and.

Læs mere om producenten på Bichel.dk