



LAND:
Spanien

OMRÅDE:
Ribero del Duero

DRUETYPE:

LAGRING:
Små fade

SERVERING:
15-17 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2020-2032

ALKOHOL:
14 %

VELEGNET TIL:
Lam Løbende vildt Oksekød

VILLACRECES 2016, FINCA VILLACRECES, MAGNUM

Lavet på 86 % Tempranillo, 10 % Cabernet Sauvignon og 4 % Merlot fra lavtydende plots. Druerne høstes i hånden og sorteres af to omgange, inden de vinificeres. Lagret 14 måneder på nye barriques af fransk eg. Druemixen 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.

Koncentreret og intens vin med expressiv duft af kaffe, toast, blåbær, solbær og jordbær. Meget fyldig i munden, flot balanceret og meget intens. Lang, lang eftersmag.

Vinen er velegnet til kraftige retter med kød af høj kvalitet. Lam, oksekød og vildt ledsaget af en intens sauce vil alle være flot til den fornemme vin.

Læs mere om producenten på Bichel.dk