



LAND:
Spanien

OMRÅDE:
Ribero del Duero

DRUETYPE:

LAGRING:
Små fade

SERVERING:
15-17 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2015-2026

ALKOHOL:
14,5 %

VELEGNET TIL:
Lam Løbende vildt Oksekød

RIBERA DEL DUERO NEBRO 2013, FINCA VILLACRECES

Exceptionel topvin, der kun laves i de bedste år. Lavet på ren Tempranillo fra mark med ca 100 år gamle vinstokke i hjertet af Ribera del Duero ca 800 moh. Høstet i hånden med meget lavt udbytte. Vinificeret på ståltank og efterfølgende lagret 14 måneder på nye fade af fransk eg (Darnajou). Flasket uden klaring eller filtrering.

Meget koncentreret og intens duft med elementer af blåbær, brombær, blomster, svesker, vanilie, cigaræske og liljer. Smagen er fantastisk rig og intens med markante, saftige tanniner. Meget, meget lang eftersmag.

Velegnet til de beste kødretter - om det er vildt, okse, lam eller gris. Kan klare tætte saucer og kraftigt tilbehør. Kan med sin frugtkoncentration og relativt høje alkohol være en fin kandidat til luksusvin juleaften.

Læs mere om producenten på Bichel.dk