



LAND:
Spanien

OMRÅDE:
Toro

DRUETYPE:

LAGRING:
Små fade

SERVERING:
15-17 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2017-2030

ALKOHOL:
14,5 %

VELEGNET TIL:
Lam Løbende vildt

VETUS 2014, BODEGAS VETUS

Lavet på ren Tinta del Toro - den lokale klon af Spaniens nationaldruesort Tempranillo. Lagret 12 måneder på nye fade af fransk eg.

Flot og klar rød farve med ganske let orange kant. God intens duft af kirsebær og jordbær med let sødligt krydderi. Smagen er elegant og intens med god frugtighed og begyndende tertiære elementer af skovbund, læder og tobak. God syre og modne tanniner samt en meget lang eftersmag.

Kombinationen af stor frugtkoncentration og flere års flaskelagring gør vinen velegnet til retter med vildt eller endnu bedre - de bedste udskæringer af krogmodnet oksekød.

Læs mere om producenten på Bichel.dk