



KEPOS 2017, AMPELEIA

Lavet overvejende på Grenache blandet med Carignan og Alicante Bouschet fra marker i 200-350 moh. Dyrket biodynamisk (certificeret øko) og vinificeret så naturligt som muligt: ingen tilsætning af gær, ikke filtreret. Gæret og lagret på cement og flasket med minimal svovl. Dyrket med lavere udbytte end Unlitro og dermed bliver koncentrationen større.

Fin og balanceret koncentration af kirsebær og jordbær med florale noter og krydderurter. Struktureret, men stadig med husets karakteristiske saftighed. Elegant og lang eftersmag.

Til lettere kødretter - kalv, lam, fjerkræ. Prøv den fx til saltimbocca.

Læs mere om producenten på Bichel.dk

LAND:

Italien

OMRÅDE:

Toscana

DRUETYPE:

LAGRING:

Cement

SERVERING:

14-16 °C

GEMMEPOTENTIALE:

2019-2027

ALKOHOL:

13 %

VELEGNET TIL:

Lam