



**LAND:**

Chile

**OMRÅDE:**

Colchagua

**DRUETYPE:**

**LAGRING:**

Små fade

**SERVERING:**

15-18 °C

**GEMMEPOTENTIALE:**

2018-2030

**ALKOHOL:**

14,5 %

**VELEGNET TIL:**

Oksekød

## AUMA 2013, KOYLE

Lavet på 33 % Malbec, 25 % Cabernet Sauvignon, 21 % Carmenere, 14 % Syrah and 7 % Petite Verdot fra de bedste parceller af lavtydende og tætbeplantede vinmarker i Los Lingues i Alto Colchagua ved foden af Andes. Vinificeret og lagret 24 måneder på små fade og derefter blandet og omstukket til cement-æg, hvor vinen er lagret 9 måneder.

Intens, koncentreret og kompleks næse med elementer af mørke bær, tørret frugt, blomster, urter og mineralitet. Stor i munden med fløjlsagtig fylde og silkebløde tanniner. Meget lang og kompleks eftersmag.

Velegnet til det bedste kød - uanset om det er okse, lam eller vildt. Servér gerne en tæt sauce til.

**Læs mere om producenten på [Bichel.dk](http://Bichel.dk)**