



LAND:
Spanien

OMRÅDE:
Rioja

DRUETYPE:

LAGRING:
Stål

SERVERING:
8-10 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2019-2023

ALKOHOL:
13,5 %

VELEGNET TIL:
Fisk og skaldyr

RIOJA LARROSA 2018, BODEGAS IZADI

Frisk rosé på en blanding af Tempranillo og Grenache fra nogle af Riojas højest beliggende marker. Vinstokkene vokser som små buske og har en naturligt lav ydelse.

Høstet i hånden og vinificeret og lagret på stål - ingen malo.

Duft af hvid fersken og hindbær. Smagen er frisk og præcis med elementer af røde kirsebær, hindbær og abrikos - flot eftersmag.

Herlig rosé med fin frugtintensitet, der giver en herlig charme, så vinen både er tør, rund og frugtig.

Smager herligt for sig selv på en solrig dag, men har fin struktur som madvin. Lettere fiskeretter, grøntsagsretter eller tapas - gerne med tomat og hvidløg.

Læs mere om producenten på Bichel.dk