



CERRO BASALTO 2015, KOYLE

Lavet på traditionelle Rhône-druer: 38% Mourvedre, 25% Grenache, 19% Carignan og 18% Syrah. Druerne kommer fra små biodynamisk dyrkede parceller i Los Lingues med meget jernholdig basaltjordbund og meget høj beplantningstæthed. Høstet i hånden og gæret i små kar. Lagret 18 måneder på en blanding af cementæg, store fade og små fade.

intenes aromaer af hindbær, brombær, sort peber, vanilie og mineralitet. Fyldig smag holdt fast på plads af fine tanniner og tydelig mineralitet. Flot kombination chilensk solcharme og europæisk fasthed. Lang eftersmag.

Flot vin, der gør det imonerende til prisen. Til oksekød, lammekød eller vildt med tæt sauce.

Læs mere om producenten på Bichel.dk

LAND:

Chile

OMRÅDE:

Colchagua

DRUETYPE:

LAGRING:

Små fade

SERVERING:

14-16 °C

GEMMEPOTENTIALE:

2018-2032

ALKOHOL:

14 %

VELEGNET TIL:

Lam Løbende vildt Oksekød