



LAND:
Spanien

OMRÅDE:
Rioja

DRUETYPE:

LAGRING:
Store fade

SERVERING:
14-16 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2019-2028

ALKOHOL:
14 %

VELEGNET TIL:
Fjerkræ Gris Lam

RIOJA SALBIDE 2016, IZADI

Lavet på 100 % Tempranillo fra marker i hjertet af Rioja Alavesa - den mindste underregion i Rioja og sammen med Rioja Alta, den der giver den bedste kvalitet druer.

Vinificeret på ståltank, hvorefter vinen er lagret 12 mdr på brugte fade af amerikansk eg.

Vinen har en intens og sund aroma af røde bær - jordbær, hindbær og tranebær med et ganske let strejf af vanilie. Frisk i munden med god fylde, elegante og markante tanniner og en lang eftersmag.

Den meget intense smag gør vinen velegnet til kødretter med meget smag. Det lette fadpræg og den fine frugtkoncentration understøtter både smagskoncentrationen i braiserede retter og det let røgede element i grillet/stegt kød.

Servertes ved 14-16 grader og kan med fordel dekanteres.

Læs mere om producenten på Bichel.dk