

Apóstata Tinto Vino varietal

Dense - étoffé - extra riche



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11
22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Origine

Cigales, Toro, Uclés, Castilla La
Mancha

Producteur

Península Vinicultores

Millésime

Cépage

Type de fermeture

Maturité de dégustation

Température de service

Taille de bouteille

Teneur en alcool

Numéro d'article

15363720

Élevage

Culinaire

« Ragoût de bœuf à la sauce au porto,
agneau au jus de romarin, plats de
pâtes ».

À PROPOS DU VIN

«Apóstata» - l'apostat aime faire différemment. Deux Master of Wines et deux oenologues ont uni leurs forces pour créer un vin d'exception. Non seulement les connaissances de quatre experts sont combinées, mais également les vignobles Old Vine Tempranillo de quatre régions différentes d'Espagne. Les vieilles vignes ont prospéré sur des sols et des altitudes différents et combinent ainsi les arômes du terroir.

« Ragoût de bœuf à la sauce au porto, agneau au jus de romarin, plats de pâtes ».

DESCRIPTION

Couleur

Couleur: Rouge foncé dense, au noyau noir, viscosité marquante

Aromatique

Aromatique: Bouquet composé intense, baies noires, cassis, mûres, arômes épicés avec un soupçon de vanille, en finale délicates nuances de fumée.

Corps

Corps: Attaque longue, puissant et serré en bouche, d'une belle longueur aromatique et très harmonieux.

Impression générale

Qualité: Tempranillo au top, authentique et innovant



En savoir plus et commander
maintenant
www.scherer-buehler.ch