

Gran Parlet

Geschmack |

Eine in großen alten Holzfässern gereifte Jahrgangsrarität, die sich – stilvoll in Papier eingeschlagen und einer Holzkiste verpackt – wunderbar als Geschenk für ein Jubiläum, Geburtstage und besondere Anlässe eignet. Aufgrund der langen Flaschenlagerung kann es bei diesem Wein zu einer Depotbildung kommen. Dies ist jedoch keine Qualitätsminderung. Durch den Transport kann das Depot aufgewirbelt werden und es kann den Wein trüben. Bitte stellen Sie den Wein deshalb vor dem Öffnen mindestens 24 Stunden aufrecht an einen ruhigen Ort, damit sich das Depot in Ruhe wieder absetzen kann.

Rebsorten |

Tempranillo (100 %)

Fassreife |

Mehrere Monate französische Limousin-Eiche

Analysedaten |

Alkohol: 18,00 % | Säure: 4,93 g/l |

Restzucker: 3,48 g/l

Passt zu ... |

als Aperitif

Gerichte: Saucen/Dips

