

**Marqués de Griñón Family Estates
Dominio de Valdepusa (D.O.)**



Geschmack |

Einer der wenigen und schönsten rebsortenreinen Petit Vordots der Welt; von unglaublich tiefer purpurner Farbe; in der Nase rauchige Aromen ; im Mund Geschmacksnoten von Preiselbeeren (typische Merkmale der edlen Rebsorte). Dicht, sehr konzentriert im Geschmack, dominante Fruchtaromen (wilde Himbeeren); die satten Tannine und eine saftige Frucht harmonieren mit einem intensiven Holzton; lang und nachhaltig im Abgang . Exzellent zu Rinderbraten, Lammkeule oder zu aromatischen reifen Käsesorten; Genießer trinken ihn auch pur und erfreuen sich ohne Einschränkung an diesem raren Kleinod.

Rebsorten |

Petit Verdot (100 %)

Fassreife |

16 Monate französische Allier-Eiche

Analysedaten |

Alkohol: 15,00 % | Säure: 5,60 g/l |

Restzucker: 1,90 g/l

Passt zu ... |

Fleisch: Braten, Lamm, Rind

Käse: Reif