

Nus Vino Dulce Natural

Wein | expertise

Mas d' en Gil
Priorato (D.O.C.)

Geschmack |

Süßwein aus 80 % Garnacha Tinta , 15 % Syrah und 5 % Viognier , 18 Monate im Fass gereift, eine Spezialität. Präsentiert sich im Glas mit einem dunklen Kirschtrot. Vielschichtiges Bukett mit süßen Aromen , frisches Fruchtkompott; am Gaumen frisch und lebendig; angenehme, nicht pappige Süße ; genießen Sie ihn solo, zu Pasteten und Blauschimmelkäsen oder einem Schokoladendessert mit hohem Kakaoanteil.

Rebsorten |

Garnacha Tinta (80 %)
Syrah (15 %)

Fassreife |

18 Monate Barrique

Analysedaten |

Alkohol: 16,00 % | Säure: 3,70 g/l |
Restzucker: 221,60 g/l

Passt zu ... |

Dessert: Früchte, Schokolade / als Digestif
Gerichte: Pasteten
Käse: Blauschimmelkäse

