

Vedré Crianza

Geschmack |

Elegante Cuvée, die sich im Glas mit einem sehr dichten Rot präsentiert, das an Schwarzkirschen erinnert und am Rand in ein leuchtendes Granatrot übergeht. Der im französischen Eichenfass ausgebaute Spanier zeigt sich am Gaumen markant und nachhaltig. In der Nase überwiegen ausgeprägte Noten von Erdbeeren, Feigen und Waldbeeren, die auch die dezenten Gewürz- und Vanillenoten vom langen Fassausbau überdecken. Ein kraftvoller und eleganter Rotwein mit Reifepotenzial, der hochwertige Fleischgerichte wie einen opulenten Braten oder ein Filetsteak stilvoll begleitet.

Rebsorten |

Monastrell (50 %)
Syrah (25 %)
Tempranillo (25 %)

Fassreife |

14 Monate französische Eiche

Analysedaten |

Alkohol: 14,00 % | Säure: 3,55 g/l |
Restzucker: 5,40 g/l

Passt zu ... |

Fleisch: Braten, Filetsteak

