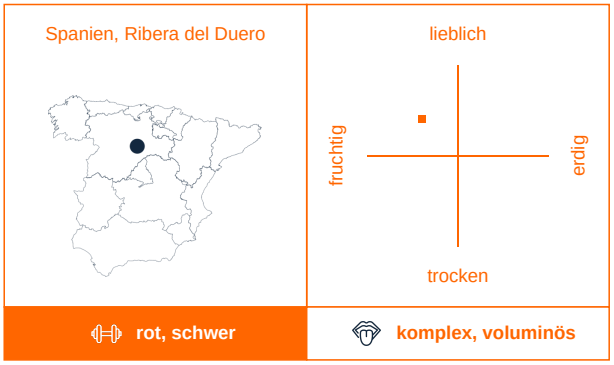
TRUS RESERVA DO TRUS DO

BODEGAS TRUS | 2018



Das satte purpur Rot den mit schwarz-rubinen Reflexen gelobt schon einen saftig, samtigen Tempranillo. Die Nase ist tiefgründig und weist viele schwarze Frucht mit einem Hauch süsslichem Tabak auf. Diese Frucht wie zum Beispiel schwarze Kirsche verführt auch im Gaumen. Dazu schmeicheln sich voll reife Brombeeren und Pflaumenmus. Ein opulenter, aber zugleich eleganter Wein mit einem unvergesslichen Finale, welches einen Hauch von Veilchen mit sich nimmt.



Tempranillo

Genussreife: 3 - 10 Jahre

Während 20 Monaten im Barrique ausgebaut. Weitere 20 Monaten in der Flasche gereift.

Kirsche, Brombeere, Pflaumenmus, Veilchen, Tabak

Gemüsegerichte, Wild, Gemüseeintopf, Lamm-Grilladen, Rindsentrecôte, Rindsfilet Stroganoff, Rinds-Grilladen

Trinktemperatur: 16 bis 18 °C

14.5 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	schwer
samtig	kräftig
mild	säurehaltig

VDI MIGROS partner