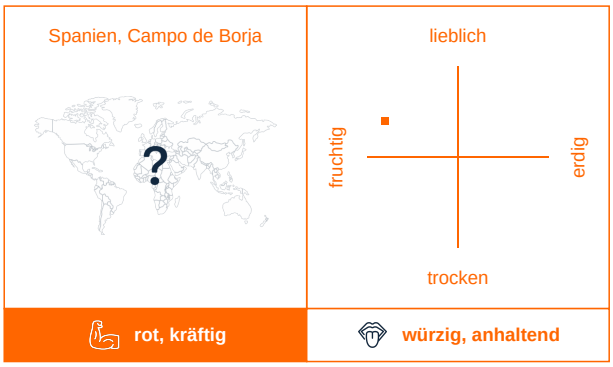
FAGUS GARNACHA
SELECCIÓN ESPECIAL DO FAGUS D
BODEGAS ARAGONESAS | 2022



Der erste Eindruck im Bouquet lässt vieles erhoffen und erwarten! Eine intensive, facettenreiche Aromapalette offenbart sich in der Nase: reife Früchte (Himbeeren, Zwetschgen, schwarze Kirschen) sowie Noten von exotischen Gewürzen, Karamell und Vanille. Der tiefe Ernteertrag und die rigorose Selektion des Traubengutes ergaben einen erstklassigen Wein, der im Gaumen durch Körper und Dichte zu überzeugen weiss. Die Gerbstoffe präsentieren sich samtig-elegant und die fruchtige Struktur bildet das nötige Rückgrat, was dem Fagus Nachhaltigkeit und Tiefgründigkeit verleiht. Im Finale lässt er seine Muskeln spielen und erfüllt die im Bouquet geweckten Erwartungen voll und ganz.



Garnacha

Genussreife: 3 - 8 Jahre

Während mehreren Monaten im Barrique (französischer Eiche) ausgebaut

Sauerkirsche, Kirsche, Zwetschge, Himbeere, Vanille, exotische Gewürze, Karamel

Wild, Käseplatte, Lasagne, Lamm-Grilladen, Lammspiess, Rindsspiess, Schweinsspiess

Trinktemperatur: 17 bis 19 °C

14.5 % Vol.

Enthält Sulfite

VDI MIGROS partner


leicht
schwer
samtig
kräftig
mild
säurehaltig