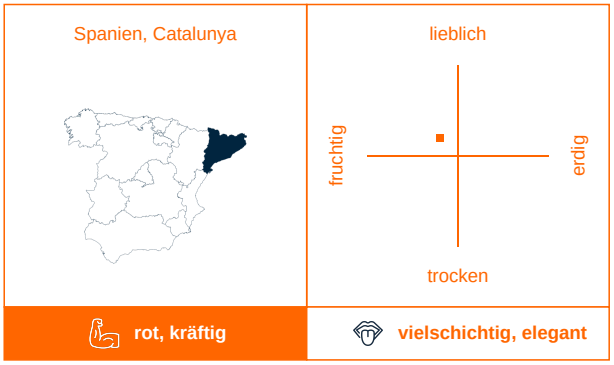
GRAN BUIG DOQ GRAN BUIG DOQ

FINCA MAS D'EN GIL | 2004



Fülle und Dichte kennzeichnen den Gran Buig: schon beim ersten Genuss entfalten sich Hunderte von Aromen, unter anderem Schokolade, Kaffee, Lakritze, Orangenschalen, aber auch Harz und Röstaromen. Der Eindruck äusserster Konzentriertheit setzt sich im Gaumen fort, mit mächtigem Körper endet dieses Gewächs in einem gewaltigen Abgang. MAS DEN GIL hat mit seinem Gran Buig einen Wein der Extraklasse vorgelegt, der sich an LiebhaberInnen konzentrierter Weine richtet. Der Gran Buig wird immer im Mittelpunkt stehen; ergänzen Sie diesen Wein mit ausgesuchten Spezialitäten.



Garnacha, Cariñena

Genussreife: 4 - 15 Jahre

Während 18 Monaten im Barrique (französischer Eiche) ausgebaut, anschliessend für weitere 18 Monate auf der Flasche gereift

Holz-/Röstaromen, Orangenschale, Lakritz, Kaffee / Mokka, Schokolade

Käse, Tapas, Gambas vom Grill, Lammfilet

Trinktemperatur: 17 bis 19 °C

15 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	schwer
samtig	kräftig

VDI MIGROS partner

mild **säurehaltig**