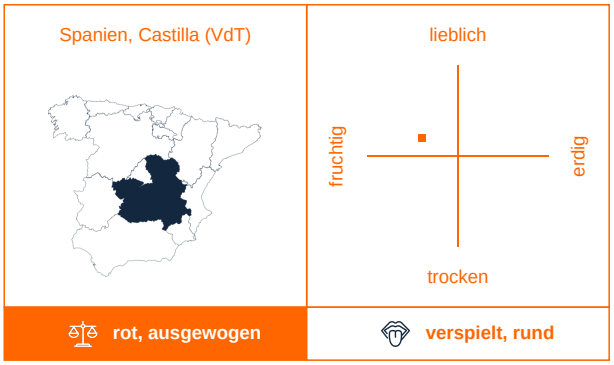
ENTRE LUNAS ORGANIC TEMPRANILLO VDT ENTRE LUNAS VDT

FINCA CONSTANCIA | 2022





In der Nase offenbart sich eine komplexe Palette, die geprägt ist von dunklen Beeren wie Cassis. Zudem ist das Aromaspektrum unterlegt mit feinen Noten von weissem Tabak und Röstaromen wobei die Aromen in einem harmonischen Zusammenspiel zueinander stehen. Im Gaumen bestätigen sich die Eindrücke aus der Nase wieder. Der Wein hat einen wuchtigen Auftakt mit gut eingebundenen Tanninen. Insbesondere überzeugt er mit einer Dichte im Gaumen, die in einer spannenden Balance mit der Fruchtigkeit steht. Ein langanhaltender Abgang macht diesen Biowein zu einem nachhaltigen Genusserlebnis.

Tempranillo

Genussreife: 2 - 5 Jahre

Während 8 Monaten im Barrique (französischer und amerikanischer Eiche) ausgebaut

schwarze Johannisbeere, Tabak, getoastetes Holz

Pilzvorspeisen, Wild, Lamm, Geschnetzeltes Zürcher Art, Wildragout, Lammragout/Lammvoressen

Trinktemperatur: 15 bis 17 °C

14 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht **schwer**

VDI MIGROS partner


samtig
kräftig
mild
säurehaltig