

## BOLGHERI DOC BOLGERESE M.O.

LAND;	ITALIEN
HERKUNFT;	TOSCANA
PRODUZENT;	DI VAIRA <a href="http://www.tenutadivaira.com">HTTP://WWW.TENUTADIVAIRA.COM</a>
TRAUBENSORTE;	40% CABERNET SAUVIGNON 25% CABERNET FRANC, 35% MERLOT
ALKOHOL;	14.5 % VOL.
VINIFIKATION;	SEPARATE FERMENTATION DER VERSCHIEDENEN TRAUBENSORTEN. MACERATION FÜR CA. 20-30 TAGE. REIFUNG FÜR 20 MONATE IN FRANZÖSISCHEN BARRIQUES
WEINTYP;	TIEFDUNKLES KIRSCHROT. WÜRZIGER DUFT VON ZEDERNHOLZ, CASSIS, BROMBEEREN UND FEINEN RÖSTAROMEN. FÜLLIG AM GAUMEN MIT ELEGANTEN, FEINKÖRNI- GEN TANNINEN. AUSGEWOGEN UND VOLL- MUNDIG. ELEGANZ WIE MAN ES VON DEN BESTEN AUS DEM BOLGHERI ERWARTET. MIT VIEL CHARME UND EINEM LANG ANHAL- TENDEM ABGANG
PASST ZU;	GRILLADEN, REIFEM KÄSE, WILD

