

Oferta dla HORECA

IDUNA VERDEJO

To wino powstało z wyselekcjonowanych gron ze stuletniej winnicy, uzyskanych od grupy lokalnych producentów posiadających 100 - 120 letnią winnicę, położoną blisko naszej. Zbiory ręczne, grona są umieszczane w 15 kg skrzynkach. Łącznie wino dojrzewa w beczkach przez 14 miesięcy.

Atrakcyjny, słonkowy żółty kolor, z delikatnymi zielonkawymi akcentami.

Kompleksowe, owocowe, pachnące, doskonale zbilansowane, wyczuwalne nuty mineralne, również mięta, eukaliptus, kwiatowe akcenty, owoce tropikalne (ananas, mango, marakuja).

Mocne, aromatyczne, kwiatowe z przyjemnym przejściem do świeżości i intensywności owocowych aromatów. Kremowe nuty wanilii, ciast, minerałów i dymu w tle, jak również nut powstałych dzięki dojrzewaniu w dębowych beczkach. Zakończenie przyjemne, okrągłe, długie.

Serwować bardzo schłodzone, wyśmienite jako aperitif. Idealne do tłustych ryb, świeżej wątróbki, białego mięsa, owoców morza, serów wszelkiego rodzaju. Doskonały do deserów podawanych na zimno oraz do lodów.

Szczep: Verdejo

14 miesięcy w nowych francuskich dębowych beczkach

13 procent zawartości alkoholu
Podawać w temp. 10 - 12 stopni

Rocznik 2010

