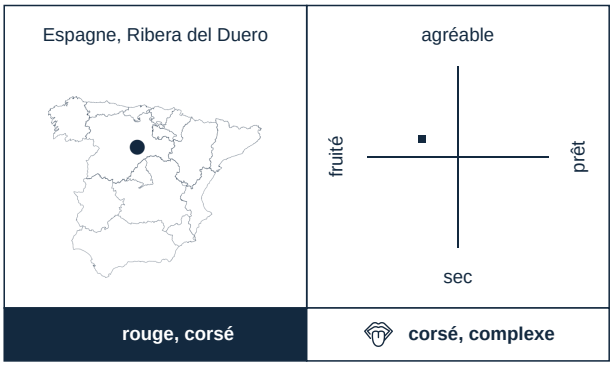
TRUS CRIANZA DO TRUS DO

BODEGAS TRUS | 2021



Le nez se révèle demblée très prometteur: arômes complexes de cerise, de pain dépices et de gelée de petits-fruits. Lattaque confirme les attentes suscitées par le bouquet et convainc par ses arômes de fruits cuits (notamment de compote de pruneaux) et de baies fraîches de sureau. Lalliage idéal de plénitude, de fraîcheur et de moelleux promet une expérience gustative chaleureuse qui se prolonge jusque dans la longue finale.



Tempranillo

Maturité optimale: 2 - 6 Années

Elevé pendant 14 mois en barrique française

cerise, sureau, compote de prunes, gelée de baies, pain d'épices

pâtés / terrines, entrées aux champignons, pâté à la viande, terrine de viande, légumes cuit à l'étouffée, chasse à l'étouffée, fromages à pâte dure, canard, pintade, fromage d'alpage

Température de dégustation: 14 jusqu'à 16 °C

14.5 % Vol.

Contient des sulfites

léger	**lourd**
velouté	**fort**
doux	**acide**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873