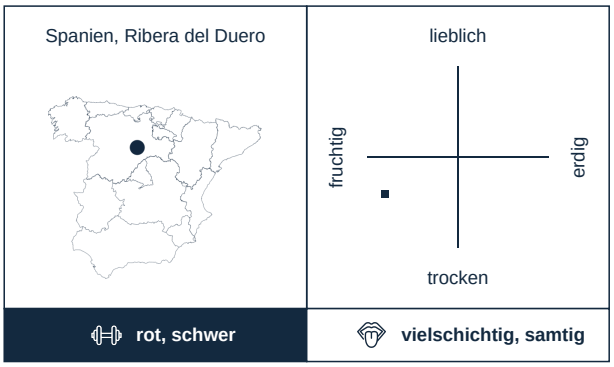
DOMINIO FOURNIER RESERVA DO DOMINIO FOURNIER DO

DOMINIO FOURNIER | 2019



Die Weine von Dominio Fournier verfügen über eine Komplexität von Aromen und Nuancen, die nur durch Handarbeit, kleine Erträge und viel Liebe zum Detail entsteht. Der Reserva DO zeichnet sich durch seine extravagante Mischung aus Fruchtaromen wie Brombeere und schwarze Johannisbeere gefolgt von leichten Vanillenoten und Gewürzen, die durch die Lagerung in neuen Eichenfässern (Barrique) entstehen, aus. Die restliche Zeit reift er in der Flasche, was sich im Gaumen durch einen abgerundeten Körper, seidig weichen Tanninen und einer Geschmeidigkeit zeigt. Zusammen mit dem langanhaltenden Abgang summiert sich das zu einem aussergewöhnlichen Geschmackserlebnis.



Tinta del Pais

Genussreife: 3 - 10 Jahre

Während 18 bis 24 Monaten im Barrique (französische Eiche) ausgebaut, anschliessend 12 bis 18 in der Flasche gereift

Brombeere, schwarze Johannisbeere, Lakritz, Vanille, Leder

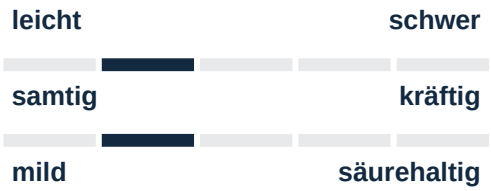
Fleischgerichte, gereifter Käse, Gänsebraten, Coq au vin

Trinktemperatur: 16 bis 18 °C

14.5 % Vol.

Enthält Sulfite

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873


leicht
schwer
samtig
kräftig
mild
säurehaltig