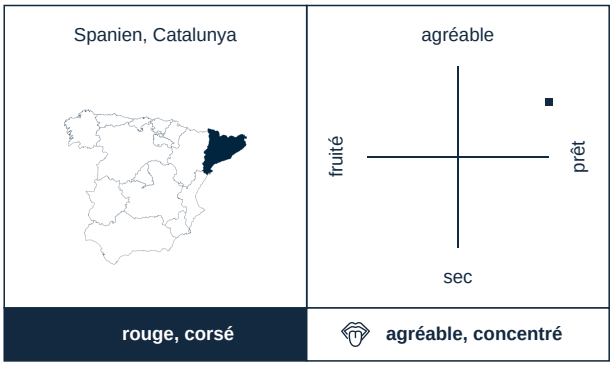
NUS DOQ NUS DOQ

FINCA MAS D'EN GIL | 2016



Au nez, ce sont les arômes de fruits mûrs, séchés, presque confits (petits fruits, oranges) et la palette dépices exotiques qui donnent le ton. Au palais, cette cuvée séduit et convainc par son caractère friand et mûr et par son étonnante structure fruitée avec du mordant. Moelleux et structuré tout à la fois, cest un vin de classe très agréable à boire. La finale dune belle longueur allie puissance et élégance.



Garnacha, Viognier, Syrah

Maturité optimale: 2 - 10 Années

Pendant 18 mois en barrique (chêne français)

fruits cuits, mûre, pruneau sec, raisin sec, écorce d'orange, épices exotiques, noix

dessert, chocolat amer / noir, fromages à pâte dure, fromages bleus

Température de dégustation: 16 jusqu'à 18 °C

16.5 % Vol.

Contient des sulfites

léger	lourd
velouté	fort
doux	acide

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873