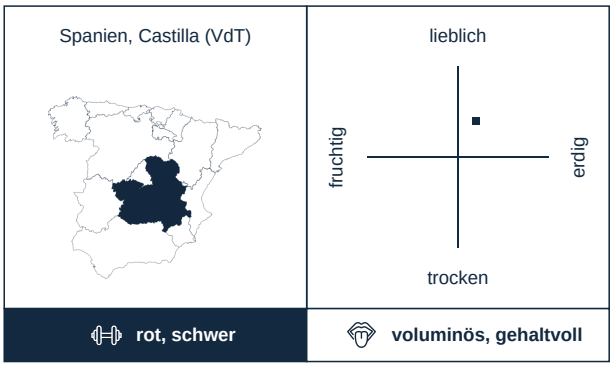
ALTOS DE LA FINCA VDT ALTOS DE LA FINCA VDT

FINCA CONSTANCIA | 2017



Vielschichtige, komplexe Aromen offenbaren sich in der Nase, die ein grosses Gewächs ankündigen: Brombeere, Cassis, Kirsche, blumige Noten, Tabak, Vanille und Zedernholz. Aus den besten Trauben der Rebsorten Petit Verdot und Syrah ist dieser Rote gekeltert worden, steht auf der Rückenetikette geschrieben. Eine nicht alltägliche Cuvée, die es in sich hat: Die Stoffigkeit und die Frische kommen vom Petit Verdot, die aromatische Komponente sowie der Gehalt und die Kraft trägt der Syrah bei. Im Glas präsentiert sich ein körperreicher Wein, der viele Facetten zeigt und auch Reifepotenzial aufweist.



Petit Verdot, Syrah

Genussreife: 3 - 8 Jahre

Während 18 Monaten im neuen Barrique (französischer Eiche) ausgebaut

Blumig, frisch vegetativ, Sauerkirsche, Brombeere, schwarze Johannisbeere, Waldbeeren, schwarzer Tee, Vanille, Karamel, Tabak, Zedernholz, Waldboden

Wild, Käse, Fleischtopf, Lammcarré/Lammrack, Lammgigot/Keule, Roastbeef, Spare-Ribs

Trinktemperatur: 16 bis 18 °C

15.5 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht **schwer**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873


samtig
kräftig
mild
säurehaltig