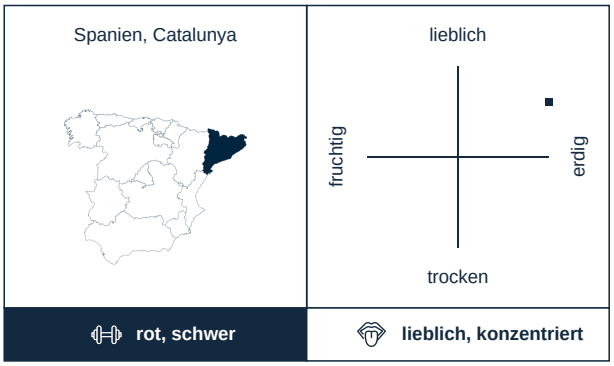
NUS DOQ NUS DOQ

FINCA MAS D'EN GIL | 2016



Es sind die reifen, getrockneten, ja fast schon gekochten Fruchtaromen (Beeren, Orangen) und die exotische Gewürzpalette, die in der Nase den Takt angeben. Lecker, reif, mit einer überraschend fruchtigen Struktur mit Biss im Gaumen überrascht und überzeugt diese Cuvée. Sie ist süss, aber auch strukturiert: das ist Klasse und macht Spass. Das Finale ist lange anhaltend, mächtig und zugleich elegant.



Garnacha, Viognier, Syrah

Genussreife: 2 - 10 Jahre

Während 18 Monaten im Barrique (französischer Eiche) ausgebaut

gekochte Frucht, Brombeere, Dörrpflaume, Rosinen, Orangenschale, exotische Gewürze, Walnuss

Nachtisch, schwarze Schokolade/Bitterschokolade, Hartkäse, Blauschimmelkäse

Trinktemperatur: 16 bis 18 °C

16.5 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	**schwer**
samtig	**kräftig**
mild	**säurehaltig**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873