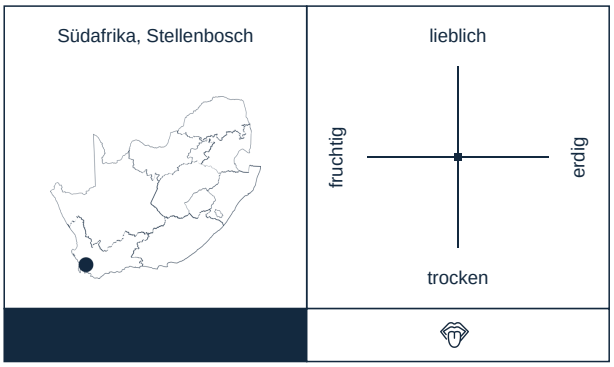
GRENACHE/SHIRAZ/MOURVEDRE W
WO

VRIESENHOF | 2016



Intensive Leder- und Würzaromen machen sich im Bouquet breit. Im Gaumen nimmt man Aromen von Erdbeere, Heidelbeere und Kirschkonfitüre wahr. Dazu kommen dunkle Früchte wie Pflaume hinzu, welche dem Wein seine Dichte schenken. Der Abgang ist würzig lang mit dezenten Noten von weissem Pfeffer. Diese wunderbare Assemblage hinterlässt im Gaumen ein schmeichelndes Mundgefühl.



Grenache, Shiraz, Mourvèdre

Genussreife: 1 - 3 Jahre

Während etwa 12 Monaten im Barrique (französischer Eiche) ausgebaut

Würzig, Pflaume, Erdbeere, Heidelbeere, Kirschkonfitüre, Pfeffer, Leder

Gemüse-Schmorgerichte, Lammcarré/Lammrack, Lammfilet, Rinds-Grilladen, Rindssteak

Trinktemperatur: 12 bis 15 °C

14 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	**schwer**
mild	**säurehaltig**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873