



Franz Haas Lagrein 2016

Kraj: Włochy

Region: Alto Adige

Apelacja: DOC Alto Adige

Szczep: 100% Lagrein

Fermentacja: w otwartych kadziach stalowych

Dojrzewanie: 10-12 miesięcy w tonneau, 4 miesiące w butelce

Aromat: miękki, owocowy, czarna jagoda, wiśnia morello, zioła, jogurt

Smak: wytrawne, esencjonalne, soczyście kwasowe, wiśnia, czerwona śliwka, czarna jagoda, pieprz

Food pairing: gulasz wołowy, polędwiczka z dzika, sarnina, dzikie ptactwo

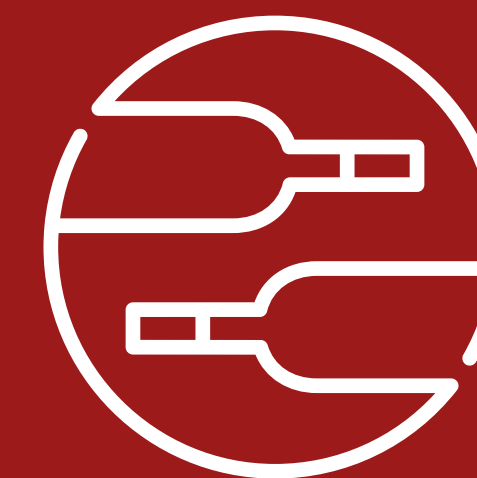
Cukier resztkowy: 0,20 g/l

Kwasowość: 6,50 g/l

Alkohol: 13,5%

Nota degustacyjna 25.07.2019

Wino dojrzewa i w miarę upływu czasu jego walory aromatyczno-smakowe ewoluują.



**WINO NA
BUTELKI**

www.winonabutelki.pl
winonabutelki@mlynska12.pl
+48 696 413 606

Pn – Sob 12:00-22:00

Wino dostępne w sklepie firmowym
Wino Na Butelki oraz w najlepszych
restauracjach.