



2018 Tannat Reserva Garzón Uruguay Bodega Garzón

Tannat Reserva med stor personlighed og karakter. Vinen gennemgår en modningsproces på op til 1 år på store ristede franske egetræsfade.

Anbefalet til

Okse, Kalv, Fjerkræ (mørkt kød), Simrretter, Ost (faste), Lam, Barbecue, Meditationsvin



Rødvin



Tannat



Uruguay



2018

Bodega Garzón

Uruguay er kendt verden over for druen Tannat, som er den mest symbolske sort i landet på grund af sin unikke smag og sine stærke lokale karakter. Bodega Garzón's Tannat Reserva gennemgår en 6 til 12 måneders modningsproces på 50 hL ristede franske egetræsfade, som giver vinen noter af ristet egetræ. Vinen har en dyb intens lilla farve med meget friske aromaer, der minder om røde og sorte frugter, såsom kirsebær og hindbær, sammen med en krydret delikat aroma. Den har en stor personlighed i munden og dens modne tanniner og mineralitet, omdanner den til en terroirvin med stor personlighed.

Informationer

Varenummer	32501318
Flaskestørrelse	Helflaske
Producent	Bodega Garzón
Region	Uruguay
Druesammensætning	100% Tannat
Lagring	12 måneder på franske egetræsfade
Vinen er	Bæredygtig