



2015 Balasto Garzón Uruguay Bodega Garzón

Ikonisk vin fra Uruguays topproducent! Elegant og let-krydret blend lavet på Tannat og Cabernet Franc, som byder på berigende frugt og slagkraft.

Anbefalet til

Okse, Kalv, Vildt (fugle), Simreretter, Ost (faste), Lam, Barbecue, Meditationsvin



Rødvin



Tannat



Uruguay



Uruguay



2015

Bodega Garzón

Tannat kommer oprindeligt fra Sydvestfrankrig, og har nogle af de samme karakteristika som Malbec fra Cahors. I de franske udgaver har vin på Tannat haft ry for at være hårde, tanninholdige og ikke særligt imødekommende vine, men i Uruguay trives Tannat druen anderledes godt og frembringer karakterfulde vine med stor frugt og kraft. Jordbunden i Garzón's marker består af nedbrudt granitsten, som kaldes Balasto på spansk, hvilket giver fremragende dræning af markerne og vine med mineralitet. Da Garzon i 2017 introducerede deres ikonvin var det således oplagt at kalde den Balasto. I denne elegante let krydrede vin finder man en bouquet af friske røde og mørke frugter. Med saftige og levende tanniner med energi og vitalitet kombineret med en fremragende tekstur og lang finish viser denne vin at potentialet for at lave vin i verdensklasse i Uruguay utvivlsomt er tilstede.

Informationer

Varenummer	32521315
Flaskestørrelse	Helflaske
Producent	Bodega Garzón
Region	Uruguay
Druesammensætning	40% Tannat, 34% Cabernet Franc, 18% Petit Verdot, 5% Merlot og 3% Marselan
Lagringspotentiale	20 mdr i franske 25 og 50 hl egetræsfade
Vinen er	Bæredygtig