



1994 Vinsanto Argyros 20 Years Aged Santorini

En perle! Vinsanto fra ferieøen Santorini, øen gemmer på mange perler. Denne vin er en af dem, lavet efter traditionerne. En helt særlig og meget spændende vin, som man bør smage bare en gang!

Anbefalet til

Ost (blåskimmel), Meditationsvin, Dessert med chokolade, Dessert med fløde/mælk, Nødder og/eller karamel



Rødvin



Assyrtiko



Grækenland



Grækenland



1994

Argyros Estate

Vinsanto er normalt kendt fra Toscana i Italien, men på Santorini har man også lang tradition for denne særlige søde vin. Vin Santo betyder "Hellig vin" og druerne til vinen udvælges og håndplukkes inden den normale høst og hænges eller lægges derefter til tørre på sivmætter. Som regel soltørres druerne i 14 dage, hvorefter de presses og saften hældes på egefade. Fadene åbnes ikke de næste 20 år. Denne vin er tappet efter 20 år, men Argyros laver også meget senere aftapninger. Vinen har en dyb, gylden farve. Den har en meget lækker, fed og cremet struktur, med en koncentreret smag. Serveres afkølet som aperitif, til søde kager med mandel og vanilje eller til modne oste. Vinen har et stort lagringspotentiale

Informationer

Varenummer	73852794
Flaskestørrelse	Halvliterflaske 50 cl
Leveres i	Karton med 6 stk.
Producent	Argyros Estate
Region	Grækenland
Druesammensætning	80% Assyrtiko, 10% Aidani og 10% Athiri
Lagringspotentiale	20 år på franske fade