

AMALIE

VINIMPORT



ITALIEN
APULIEN

Gran Maestro Appassimento Bianco

Indicazione Geografica Tipica

Denne hvidvin er lavet på appassimento metoden, en metode der mest er kendt fra de verdenskendte Amarone rødvine.

Resultatet er en fyldig, rund og varm hvidvin med en fantastisk struktur. Delikat og aromatisk eftersmag med et strejf af eksotisk frugt. Vinen har en lang afslutning.

Anbefales til fyldige forretter, fedtfattig fisk, hvidt kød, modne oste og grillede grøntsager. Er også perfekt som meditationsvin, og hygge på terrassen.



"Producentens vinmager Massimo Marin har kastet sig ud i et sjældent eksperiment med hvidvin ved at anvende samme teknik, som normalt bruges, når der laves Amarone rodvin. Den hedder Parziale Appassimento, hvor en del af druerne torres, for de gøres sammen med den øvrige most. Resultatet er en duftbombe med tropiske frugtnoter."

Gran Maestro, 2018 Bianco Puglia IGT
Erik Mortensen, Den Korte Avis

Vinkategori: Hvidvin
Drue: Blend
Alkohol: 13 %
Indhold: 75 cl

Varenr.: 711625
EAN Flaske: 8008900007817
EAN Kolli: 8008900008005
Pr. palle: 630

