

Vagabondo Rosso "Le Anfore" sulfítfreí

IGT Biologisch, M. Zanolari

Traubensorte: verschiedene PIWI-Sorten

Trinktemperatur: 18 - 20° C



Der sulfitfreie Vagabund

Wieso Vagabund?

Ich bin eine Mischung aus mehreren verschiedenen PIWI – Sorten, welche teilweise aus neuen Züchtungen stammen und die in verschiedenen Weinbergen gewonnen werden.

Die Mikrooxigenation, die mir meine Lagerung in Tonamphoren verleiht, gibt ein beeindruckendes kräftiges Bouquet ab, mit einer herrlichen Palette von Aromen und Noten nach wilden Brombeeren, Unterholz, Kakao und gedörrten Früchten.

Brauchst du noch ein Tipp, zu was ich besonders gut passe? Mit meinem weichen Abgang, dennoch trocken und samtig, kannst du mich gut zu grilliertem, rotem Fleisch, Wild und reifem Hartkäse servieren.

Ein absolut gesunder Landstreicher!