

FULL FLAP

HERSTELLUNG

Hergestellt aus drei verschiedenen Rebsorten, die getrennt von einander heranreifen. Drei Monate in französischen Eichenfässern mit mittlerer Röstung gereift.

SERVIERVORSCHLAG

Zwischen 14- 16 °C.



TECHNISCHE DATEN

KATEGORIE

Red Blend

REBSORTE

40% Tempranillo
40% Merlot
20% Cabernet Sauvignon

VERKOSTUNGSNOTIZ

Mittlere bis hohe Intensität mit violetten Tönen. Hohe aromatische Intensität mit Waldfrüchten, zarten Vanillenoten und süßen Gebäcknoten. Am Gaumen ist er vollmundig und lang, mit seidigen Tanninen, anhaltend mit Fleischigkeit und Frische, kandierten roten Früchten in der retronasalen Passage.

