Varenummer: 0511095

PAUL SAPIN PETIT GOURMET RØD KVARTFLASKE

SPANIEN, ØVRIGE



Fyldig, rund og frisk

Farven er mørkerød, næsten lilla med lyse røde nuancer. Den flotte røde farve suppleres af en intens duft med udtryksfuld aroma af røde bær såsom kirsebær og understreges af fine bitre noter af kakao og søde krydderier. Vinen er fyldig og rund med bløde tanniner. En snert af syre i eftersmagen giver lidt friskhed til vinen.

En fyldig vin der passer meget bredt madmæssigt.
Serveringstemperatur: 13-14°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Vinen er lavet 100% på Tempranillo. Mange store spanske rødvine er lavet på Tempranillo, som kendetegnes og værdsættes pga. sine karakteristiske noter af modne sorte bær og bitter kakao. Druerne dyrkes i kalk- og lerholdig jord fra udtørrede flodlejer og kommer fra vinstokke, der i gennemsnit er 35 år.

Efter høsten gennemgår druerne traditionel vinifikation, hvor druekvaset pumpes over druemosten flere gange efter hinanden for at udtrække så meget saft og kraft som muligt. Gæringsproces og lagring foregår under kontrolleret temperatur i rustfrie ståltanke.

Om Producenten

Paul Sapin er et gammelt hæderkronet firma, som blev grundlagt i 1889 af to brødre, Lucien og Paul Sapin. For at kunne levere et stort udbud af vine samarbejder Paul Sapin med vinavlere i mange lande.