



Bagordi Graciano Reserva

Traubensorte: 100% Graciano.

Jahrgang: 2004



Preise:

Bacchus Gold – Concurso Internacional Bacchus 2013
Silver Medal – Concours Mondial Bruxelles 2015
Bacchus Bronze – Concurso Internacional Bacchus 2012

Elaboración: Der ökologische Anbau, die sorgfältige Weinlese der älteren Reben und der anschließende Herstellungsprozess machen aus diesem reinsortigen Graciano einen einmaligen Wein, der perfekt die Eigenschaft der Rebe mit der des Bodens kombiniert. Die 15-monatige Reifung im Fass aus französischer Eiche und die darauffolgende Ablagerung verleihen diesem Wein eine feine und reizvolle Kraft, sowie eine leichte und samtige Säure nach reifen Früchten mit Mineral- und Toastingnoten.

VERKOSTUNG

Visuelle Phase: Visuell zeichnet sich dieser Wein durch seine glänzende und intensive kirschrote Farbe.
Geruchsphase: Intensiv im Ausdruck, Aromen nach reifen Waldfrüchten, perfekt mit Vanille- und Röstaromen kombiniert. Balsam- und Gewürznoten verleihen dem Wein seine Komplexität.
Geschmacksphase: Im Mund großzügig, ausdauernd und mit angenehmen Nachgeschmack. Erfreulicher Lakritz- und Mineralabgang.

Empfohlene Ausschanktemperatur: 16°C

Notiz: Wegen der natürlichen Herstellungsverhältnisse können mit der Zeit Sedimente eintreten. Dekantieren empfohlen.