

Banyuls Cornet Rimage 2017

Jälkiruokaviini, Väkeväyty Viini / Rypäleet: Grenache
Noir

22.90 €

Kuvaus

Rypälemehu väkevöidään lisäämällä joukkoon alkoholia ja kuorien on annettu maseroitua 20 päivän ajan, jonka jälkeen viiniä kypsytetään vähintään 10 kuukauden ajan ennen pulloitusta. Viini on väriltään syvän kirsikanpunainen. Tuoksussa voimakas paletti tuoreita punaisia hedelmiä, viikunaa ja hieman vaniljaa. Maku makea, herkullinen ja pehmeän miellyttävä, hieman lakritsia jälkimaussa. Viini sopii hyvin yhdistettäväksi suklaan, sinihomejuuston ja punaisten marjajälkiruokien kera. Tarjoilulämpötila 14-16 astetta. Jäännössokeria 112 g/l.

Tuottaja

Cave de l'Abbé Rous

Cave de l'Abbé Rous on nimetty 1800-luvulla eläneen papin kunniaksi, sillä hän oli ensimmäinen, joka myi banyulsin viinejä pulloissa rahoittaakseen kirkkonsa rakentamisen. Tänä päivänä tämän arvostetun osuuskunnan muodostavat 750 viininviljelijää, jotka viljelevät köynnöksiä yhteensä 1150 hehtaarin alalla. Viinitarhat sijaitsevat aivan Espanjan rajan tuntumassa jyrkillä rinteillä, Pyreneiden ja Välimeren välissä, liuskekiven muodostamilla terasseilla. Alueen tärkein rypäle on punainen Grenache, joka tuottaa runsaan ja aromikkaan sadon näillä kivisillä rinteillä.



Ruoka: Jälkiruokat, Juustot

Tuotenro: 1750100

Viivakoodi: 3253822050006

Alaynnus: 0,5

Alkoholi:

Laatikkokokor: 12 pullo(a)

