



Fulminata Legio Vallis appassimento VdP Suisse

Eigenschaft	Rotwein
Jahrgang	2016
Herkunft	VdP Suisse
Traubensorte	Diolinoir, Pinot Noir und Malbec
Vinifikation	Handlese, teilweise angetrocknetes Traubengut „appassimento“. Ausbau während mehreren Monaten in französischen Eichenfässern.
Farbe	Kräftiges purpur
Aroma	Schöne Aromatik in der Nase, welche von Veilchen, feinen Gewürzen über reife rotbeerige Früchte wie Himbeeren und Kirschen sowie edlen Vanillenoten reicht.
Charakter	Angenehme Tannine, reichhaltig, weich und ausgewogen am Gaumen, schöner Nachhall im Abgang.
Passt zu	Ein perfekter Begleiter zu gegrilltem Fleisch, Hartkäse und verschiedenen Wildgerichten, u.v.m.
Ausschanktemperatur	18°-20° C
Lagerfähigkeit	5-8 Jahre
Inhalt	75 cl