



CASTELGREVE VIN SANTO 0.375L

Druivenrassen en vinificatie

De Vin Santo is een volle, geurige dessertwijn uit Toscane. De druiven die in de Vin Santo worden gebruikt zijn altijd van de hoogste kwaliteit. Dit is dan ook de reden dat de Vin Santo niet elk jaar wordt geproduceerd. Na de pluk worden de druivenranken gedurende 3 tot 4 maanden in een schuur opgehangen om de druiven te laten indrogen. Door dit indrogingsproces neemt het suikergehalte van de druiven toe. Na dit proces gaat de wijn gedurende een aantal jaren in eiken tonnen, die volledig van de lucht zijn afgesloten.

Proefnotitie

De kleur is warm amber geel. Het bouquet is vol en complex met de geur van rozijnen in combinatie met de aroma's van abrikozen, vijgen, gedroogd fruit en licht houtig. De smaak is vol en warm, licht zoet, zijdeachtig en geeft een geweldig heerlijk warme afdrank.

Wijn/spijs

Deze prachtige dessertwijn gaat perfect gepaard met fruit, romige of zoete desserts. Ook erg lekker om te drinken bij sterke kazen, zoals blauwe schimmelkaas.



INFO

Productnummer	5322/13	Ei Allergenen	Nee
Land	Italië	Melk Allergenen	Nee
Gebied	Toscane	Bevat Sulfiet	Ja
Kleur	Wit	Gedistilleerd	Nee
Alcohol	16	Biologisch	Nee
Restsuiker	81	Type sluiting	Kurk
Zuurgraad	5.72	Aantal per verpakking	12
		GTIN product	8008983750990