

## Antima Empordà DO



Jahrgang: 2015

Herkunft: Empordà DO

Produzent: Empordàlia

Traubensorten: Garnacha/Cariñena

Vinifikation: Ausbau in neuen französischen Barriques. Mindestens 1-jährige Flaschenlagerung.

Farbe: Leuchtendes rubinrot.

Aroma: Intensive Noten nach reifen Früchten, wie Pflaumen und Zwetschgen. Begleitet werden die fruchtigen Komponenten von Vanille- und zimtaromen mit einladenden Röstnuancen.

Charakter: Am Gaumen elegant und zugänglich, mit weichen Tanninen. Eine Geschmacksexplosion von Rumtopf, Gewürzen und reifen Früchten lässt nicht lange auf sich warten. Lang anhaltendes Finale.

Passt zu: Tapas, Pasta, rotem Fleisch, Wild Grilladen, kalten Platten, u.v.m.

Ausschanktemp: 16° - 18° C

Lagerfähigkeit: 3-4 Jahre

**75 cl**

**Fr. 22.50**

inkl. MwSt.