BODEGAS NAVARRSOTILLO

2015 Magister Bibendi Reserva

Appellation : Rioja DOC, Spanien

Bodegas Navarrsotillo er grundlagt af brødrene Andrés og Ramón Serrano og hele familien er en del af driften. De driver 2 forskellige vingårde – en DOC klassificeret i Rioja og en DO klassificeret nabodistriktet Navarra under navnet Navarrsotillo. Familien sætter kvalitet af druerne og arbejdet med markerne meget højt

Vinene er certificeret økologisk og biodynamiske.

Denne vin bygger på nøje udvalgte økologiske Tempranillo Tinta-druer. Efter at druerne var blevet afstilket, blev de macereret i tredive dage, efterfulgt af let presning. Vinen er lagret på egetræsfade i 12 måneder med kvartalsvis omstikning og derefter mindst 2 år på flasken for yderligere modning.

Vinen har en middel rubinrød farve med fine, delikate ældningsaromaer. Blød, fløjlsagtig og meget bred i munden samt velstrukturerede tanniner med en lang, sensationel og meget behagelig eftersmag

Magister Bibendi Reserva er en god ledsager til retter fra middelhavskøkkenet. Den er ideel til især rødt kød, lam vildt og hårde oste af får og ged.

Vinen er drikkeklar, men kan fint lageres i endnu 10 år. Der kan forekomme en vis naturligt bundfald.

Anbefalet serveringstemperatur: 16-18 °C

Vi anbefaler at åbne og ilte vinen en times tid inden den skal drikkes. Alternativt kommes den på en karaffel.

HANSEN & LORENZEN VIN