



BOD. NODUS

El Renegado Bobal

Middels dyp, rubinrød farge. Ren aroma av sunne røde bær, skogsbær og moreller. Saftig og leskende munnfølelse, følges opp av en frisk og behagelig avslutning. Ufiltrert. Økologisk produsert fra druer fra gamle vinstokker med en snittalder på 50 år. Vin fra Valencia i Spania som passer godt som drikkevin, til hvit fisk, lyst kjøtt, tapas, pasta og pizza. Vinen lages av spanias nest mest plantede røde vindrue, Bobal. Bobal er en drue som klarer å holde syrenivaet oppe og alkoholnivaet nede tross varmt klima. Eiendommen og området der denne vinen lages heter Caudete de las Fuentes og er kjent for sine eldgamle eiketrær fra det 8. århundre. Ikke så rart at vinen har et stort eiketre på etiketten!

VINMONOPOLET: **163,-**

Horeca veil. ekskl. mva: **150,38**



Fisk



Friskhet



Bobal 100%



Lyst kjøtt



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Storfe



Saftig og frisk.

Vinmonopol nr	11144401	Alkoholprosent	13%	Varetype	Rødvin
EPD nr	5408836	Vecturanummer	155641	Sukkerinnhold	< 3 g/l
Land	Spania	Utvalg	-	Syreinnhold	4 g/l
Distrikt	Valencia	Forpakning	75 cl, Glass	Segment	-