

VINHOS DAS MERCES

Aune Lohmann Tinto

Dyp rød farge. De karakteristisk fruktaromaene fra regionen Dão. Medium fylde, god struktur, klassisk smak av røde og mørke bær, og hint av lær. Frisk, fruktig, ung, juicy og naturlig! Druene håndplukkes. Naturlig fermentering i åpne store stålkar. (portugisiske lagar). En del av druene avstilkes, uten at de knuses. 25% av vinen lagres og modnes i åtte måneder på eldre franske eikefat og siste modning skjer på ståltanker. Drueblandingen (avhengig av sesongen): touriga nacional, jaen, alfrocheiro, tina-roriz (tempranillo). Alle rødvinene fra Lohmann er drikkeklar, men utvikler seg godt, etter 5-10 år vil de meg sikkerhet ha utviklet en flott struktur og kompleksitet.

Horeca veil. eksl. mva: **172,32**

Lam og sau

Storfe

Storvilt

Friskhet

Fylde

Alfrocheiro Preto 20%, Jaen 20%, Tinta Roriz 20%, Touriga Nacional 40%

Drikkeklar nå, men kan også lagres

Ung, saftig, ren og fruktig.

Vinmonopol nr	**7916001**	Alkoholprosent	**13%**	Varetype	**Rødvin**
EPD nr	**5902564**	Vecturanummer	**-**	Sukkerinnhold	**< 3 g/l**
Land	**Portugal**	Utvalg	**-**	Syreinnhold	**5 g/l**
Distrikt	**Øvrige**	Forpakning	**75 cl, Glass**	Segment	**-**