



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 ståtkar. (portugisiske lagar). En del av druene avstilktes, uten at de knuses. 25% av vinen lagres og modnes i åtte måneder på eldre franske eikefat og siste modning skjer på ståltanker. Druerblendingen (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. ekskl. mva: **176,17**



Lam og sau



Friskhet



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



Storfe



Fylde



Drikkeklar nå, men kan  
også lagres



Storvilt



Ung, saftig, ren og fruktig.

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