



VINHOS DAS MERCES

## Aune Lohmann Touriga Nacional

Dyp rød farge. Deilig, elegant duft av friske mørke bær, jordbær og søte plommer. Noe vanilje- og jordtoner og en behagelig syre. Velbalansert og høy kvalitet på Touriga Nacional. Druene håndplukkes. Naturlig fermentering i åpne store stålkar (portugisiske lagars). En del av druene avstilkes, uten at de knuses. Vinen lagres og modnes i åtte måneder på eldre franske eikefat og siste modning skjer på ståltanker.

Horeca veil. ekskl. mva: **184,31**



Lam og sau



Friskhet



Touriga Nacional 100%



Småvilt og fugl



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Storfe



Fyldig med god konsentrasjon.

Vinmonopol nr	<b>7916101</b>	Alkoholprosent	<b>13%</b>	Varetype	<b>Rødvin</b>
EPD nr	<b>5902580</b>	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	<b>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	-