



ANGELS & COWBOYS

# Angels & Cowboys Proprietary Red

Druene er fra ikoniske AVA-området i Sonoma County, som strekker seg fra lavlandet Dry Creek til åssidene i Sonoma og svale kystnære Alexander Valley. Druen plukkes fra parseller som gir en dyp frukt karakter og saftig struktur. Vinen modnes 16 måneder på franske fat. Basen er Zinfandel, mens Syrah, Carignan, Petit Syrah og Grenache bidrar til en kompleksitet og harmoni som gjør dette til en delikat vin. Mørk rubinrød farge. Fokuset duft og lett krydret, med preg av solbær, plomme, kirsebær og fiken. Frisk smak, konsentrert og vedvarende ettersmak. Ypperlig til rødt kjøtt og vilt.

VINMONOPOLET: **369,90**

Horeca veil. ekskl. mva: **317,50**



Lam og sau



Storfe



Storvilt



Friskhet



Fylde



Carignan 10%,  
Grenache 10%, Petite Sirah  
(Durif, P. Syrah) 15%,  
Syrah 15%, Zinfandel 50%



Drikkeklar nå, men kan  
også lagres



Frisk med konsentrert  
ettersmak.

Vinmonopol nr	<b>15334801</b>	Alkoholprosent	<b>14%</b>	Varetype	<b>Rødvin</b>
EPD nr	<b>6227623</b>	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	<b>&lt; 3 g/l</b>
Land	<b>USA</b>	Utvalg	-	Syreinnhold	<b>6 g/l</b>
Distrikt	<b>California</b>	Forpakning	<b>75 cl, Glass</b>	Segment	-