

QuiXote Black label

Tempranillo, Merlot, Petit Verdot

Smaaknotitie

De wijn heeft een krachtige neus met aroma's van hout, chocolade, zwarte pruimen en zoethout. In de mond zeer smaakvol, gulzig met veel balans en complexiteit. De afdrank is intens en rijk. Behoort tot een van de 14 Pago-wijnhuizen die Spanje rijk is.

Serveertemperatuur

We raden aan om deze wijn te schenken op een temperatuur van ongeveer 16 – 18°C.

Gastronomie

Deze wijn gaat goed samen met stoofschotels, lamsvlees, gebakken kalfsvlees, klein wild en oude belegen kazen.

Wijnbereiding

Uit deze ambachtelijke familie bodega komen de QuiXote Pago wijnen. Deze wijnen behoren tot de meest exclusieve wijnen van Spanje en zijn vergelijkbaar met een Gran Cru, 'single estate' wijngaard. De bodem en het microklimaat creëren een wijn met unieke eigenschappen. In deze traditionele Bodega worden de druiven met de hand geplukt en geselecteerd. Het fermentatieproces geschiedt traag en op lage temperatuur waardoor karakteristieke tonen van de oude wijnranken tot hun recht komen. De wijn rijpt 12 maanden in Amerikaans en Frans eiken vaten en maar liefst 24 maanden in de fles voordat het zijn weg naar de klant vindt. De QuiXote wijnen zijn te vinden bij diverse exclusieve sterrenrestaurants over de gehele wereld!

Omgeving

De Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) Pago Casa del Blanco behoort tot een van de 14 wijngaarden met 'Vino de Pago' status. Dit gebied ambieert de hoogst mogelijke standaarden met strenge geographische criteria, de focus ligt op single estate wijnen met een internationale reputatie. Op de kwaliteit van de wijnen wordt strikt toezicht gehouden door een Raad van Toezicht met gebruik van een garantiezegel met eigen logo.



Vinos QUIXOTE
Exeptional Spanish Wines
info@vinosquixote.com



Wijnbeschrijving

<i>Streek</i>	D.O.P. Pago Casa del Blanco
<i>Druif</i>	Merlot, Tempranillo, Petit Verdot
<i>Jaar</i>	2012
<i>Alcohol</i>	14,2%

Logistieke Informatie

<i>Fles</i>	0,75 L
<i>Doos</i>	6 st.
<i>Afm. doos</i>	32 x 24 x 17 cm
<i>Gewicht</i>	8,8 kg
<i>Per pallet</i>	98 dozen
<i>20 voet</i>	2.016 dozen

