



Gaveæske Vindea 2006

Panzanello

- **Produktionssted:**
Vinen kommer fra Panzano i Toscana.
- **Druesort og hvad der kendetegner denne:**
Druerne er 50 % Petit Verdot og 50 % Sangiovese.
- **Vintype:**
Tæt og uigennemtrængelig rubinrød farve. En meget intensiv duft af hyldebær. Vinen har en lang og kraftfuld frugtsmag.
- **Hvornår er de høstet og hvordan (håndplukket):**
Druerne håndplukkes i slutningen af september/starten af oktober.
- **Hvordan er den fremstillet og hvor længe er den lagret:**
Sangiovese er lagret i franske barrique i 18 måneder og Petit Verdot er lagret i franske barrique i 36 måneder. Herefter 24 måneder på flaske inden frigivelse.
- **Hvor stor er produktionen:**
2.500 flasker pr. år.
- **Alkohol %:**
14,0 %.
- **Hvad passer vinen til (mad):**
Vinen passer godt til grillet kød samt medium gamle oste.
- **Temperatur til servering:**
Bør serveres ved temp på ca. 18° C.
Åben vinen mindst 30 minutter før servering.
- **Drikkeklar eller med fordel gemmes:**
Vinen er drikkeklar, men kan gemmes i mindst 10 år.



Pris ved 1 fl. **250,-**

Pris ved 6 fl. **225,-**

dine vine kendetegner

Unikke vine som vi selv importerer til Danmark fra små vinhuse, hvor der kæles for detaljerne.

Value for money - alle vinene er bedømt af "lokalt ekspertpanel" som vurderer alle vinene til en højere salgspris.

Vin er en smagssag men samtidig også en tillidssag - vi sælger ikke vine, vi ikke selv vil drikke.

Vores vine skal ikke være for komplicerede, det betyder at vi primært vælger vine der er "let drikkelige".

Direkte import fra producentens kældre, betyder lavere pris til dig.

Vort salg er langt hen af vejen baseret på "selvbetjening" - vores grundige beskrivelser af vinene skulle gerne betyde, at du trygt kan vælge vin til netop dit behov eller smag.