



Alto Passo Zinfandel (Primotivo)

- **Produktionssted:** Apulien / Puglia.
- **Druesort:** 100 % Zinfandel (kaldes også Primotivo).
- **Vintype og hvad der kendetegner denne:** Vin med dyb lilla farve og duft af brombær, læder og vanille fra egefadet. Vinen har en tæt frugtsmag med god rensende frugtsyre og modne taniner. Der er noter af mørke røde bær. En ukompliceret Zinfandel med god længde og elegante krydderier i eftersmagen.
- **Hvornår er de høstet og hvordan (håndplukket):** Høstet i slutningen af september og starten af oktober.
- **Alkohol %:** 13,5 %.
- **Hvad passer vinen til:** Kraftige retter - gerne med masser af krydderier.
- **Temperatur til servering:** Bør serveres ved temperatur på 16-18° C.
- **Drikkeklar eller med fordel gemmes:** Den skal drikkes indenfor 4-5 år.



Pris ved 1 fl. **55,-**

Pris ved 6 fl. **50,-**

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.