

WIELAND
Beste Auslese
seit 1837



2018 Rasim Vipansit DOC

L'Olivera

Produzent	L'Olivera
Ausbau	Stahltank
Ausschanktemperatur	8-12°C
Trinkreif	10-15 Jahre
Alkoholgehalt	14 %
Traubensorten	Xarel lo, Grenache/Garnacha
Grösse	50cl
Artikelnummer	5108718

Degustationsnotizen

Goldene Farbe. Komplexe Nase nach Rosinen, gebratener Aprikose, getrockneten Früchten sowie honig- und balsamischen Nuancen. Am Gaumen intensiv mit starken Noten von kandierten Früchten und Süße und einem langen Nachgeschmack.

Empfehlungen

Sahnebasierte Desserts, Pfirsich, Ananas, intensive Weichkäsesorten, Foie gras

Bemerkungen

Die Trauben werden für 2-3 Monate im Schatten auf einer Strohmatten getrocknet, um den Zucker auf natürliche Weise zu konzentrieren. Anschließend werden die Trauben gepresst und im Edeltank bei kontrollierter Temperatur (18-20 °C) vergoren.