

2010 Cuvée Philipson Telmo Rodriguez Rioja



Vores egen cuvée med de bedste fade fra Telmos kældere.

Anbefalet til

Okse, Kalv, Fjerkræ (mørkt kød), Vildt (fugle), Simreretter, Ost (faste), Lam, Barbecue, Meditationsvin, Gris



Rødvin



Tempranillo



Spanien



Rioja



2010

Telmo Rodriguez

Det er vores livsdrøm at lave den bedst tænkelige vin efter vores hoveder med verdens bedste vinproducenter fra forskellige regioner i flere verdensdele. Vi søger den ultimativt bedste kvalitet til prisen, vi overperformer, og det betyder at du får mere vin for pengene når du køber Cuvée Philipson. Vi har arbejdet med Telmo siden starten og sammen har vi udvalgt de bedste fade i Telmos kældere for at præsentere en moderne Rioja med respekt for traditionerne. Druerne til Rioja Cuvée Philipson kommer fra gamle, krogede vinstokke fra Telmos egne, lavtydende vinmarker beliggende 500 m over havets overflade i hjertet af Rioja. Vinen er lavet på 90% Tempranillo og 10% Garnacha og har lagret 14 mdr. på egefade. Vinen en stor bouquet af supermoden, sort frugt og et strejf af krydderier, en delikat og samtidig intens smag, som slutter med friskhed og elegance. Eftersmagningen er meget lang og rummer mineralske undertoner.

Informationer

Varenummer	56381310
Flaskestørrelse	Helflaske
Leveres i	Karton med 12 stk.
Producent	Telmo Rodriguez
Region	Rioja
Druesammensætning	90% Tempranillo og 10% Garnacha
Lagring	14 måneder i traditionelle, store fade (foudres) og franske egefade.