



2007 Nomis

IGP Thrace/Thraki Evangelos Tsantalis

Leuchtendes Purpur mit rubinen Reflexen. Pflaumiges Fruchtbouquet mit verführerischer Lebkuchensüsse, auch schwarze Kirschen, Weinbeeren und Pralinen dahinter. Samtige Tannine im zartcrémigen Auftakt, fülliger Gaumenfluss und dezente Extraktsüsse in der saftigen Mitte, gute Balance und wieder vielschichtige Fruchtaromen, an Waldbeeren und Zimtwetschgen erinnernd, gegen das Finale zunehmend blaue Frucht und Lakritze, lange nachklingend und viel Trinkgenuss bietend.

Bewertung: Score 18/20

Herstellung: Dieser Wein reifte 6 Monate in Barriques aus französischer Eiche.

Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Lagerfähigkeit: Jetzt bis 2018

Traubensorte(n): Mavroudi, Shiraz

Alkoholgehalt: 13.0%

Herkunftsland: Griechenland

Winzer: Evangelos Tsantalis SA

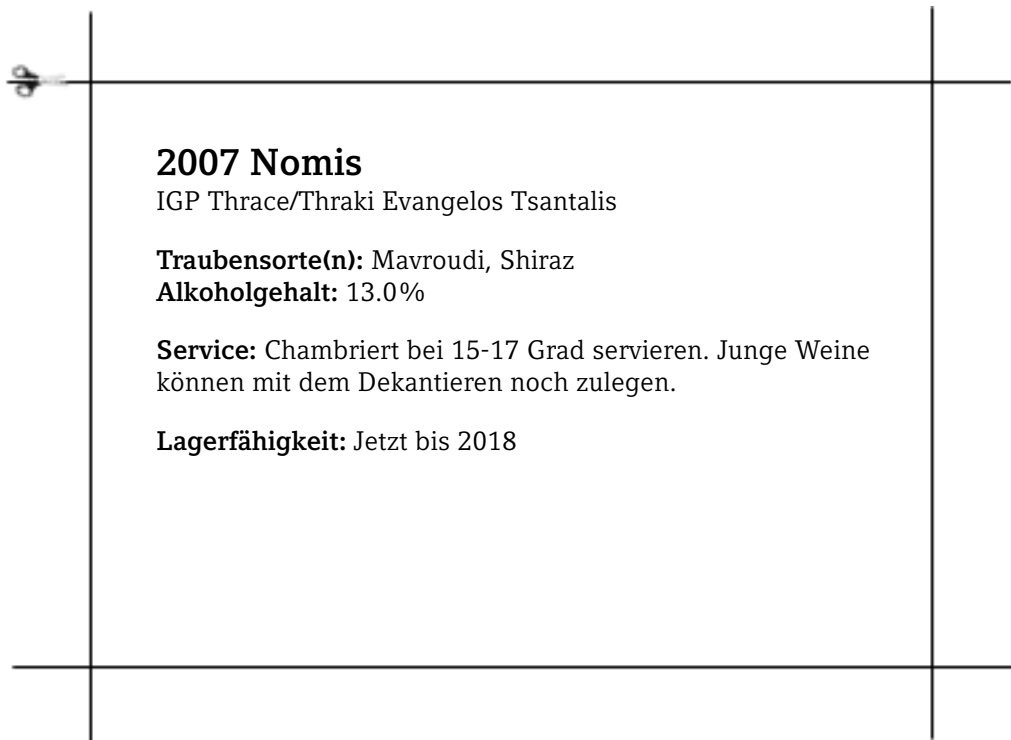
Weintyp: Kräftige Rotweine

Passt zu: Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Einsteckkarte für Weinregalclips

Grösse: A7 74x105

Beim Kauf unserer Weinregalclips können Sie diese Karten einfach ausdrucken, ausschneiden und einstecken. Das schafft Übersicht in Ihrem Weinkeller



2007 Nomis
IGP Thrace/Thraki Evangelos Tsantalis

Traubensorte(n): Mavroudi, Shiraz
Alkoholgehalt: 13.0%

Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Lagerfähigkeit: Jetzt bis 2018