



2012 Osoyoos Larose

BC VQA Okanagan Valley

Abbinamenti:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenschwanz.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine: Canada

Produttore:Osoyoos LaroseValutazioni:Decanter 94/100Vinificazione:18 Monate im Barrique

Viticoltura: Tradizionale Gradazione alcolica: 13.8 %

Maturità: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren,

auch jung zu geniessen.

Varietà d'uva: 60% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 5%

Malbec, 3% Petit Verdot

Numero di articolo: 0818712



Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Osoyoos Larose

BC VQA Okanagan Valley

Origine: Canada

Valutazioni: Decanter 94/100

Varietà d'uva: 60% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 7%

Cabernet Franc, 5% Malbec, 3% Petit Verdot

Maturità: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und

mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 18 Monate im Barrique

Gradazione 13.8 %

alcolica:

Servizio: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine

Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll

oder nicht.