



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 Larose

Valutazioni:

Decanter 94/100

Vinificazione:

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.
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.8 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.