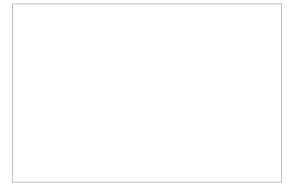


DOMAINE BOUSQUET MALBEC RESERVE MAGNUM (BIO)



Druivenras/ vinificatie

De Domaine Bousquet Organic Malbec Reserve is gemaakt van 100% biologische Malbec-druiven uit de Uco-vallei, Mendoza. De druiven worden met de hand geplukt en 48 uur koud geweekt om kleur en smaak te versterken. De wijn wordt gefermenteerd in roestvrijstalen tanks bij gecontroleerde temperaturen met geselecteerde gisten. Na de fermentatie rijpt de wijn 10 maanden in Franse eikenhouten vaten om meer complexiteit en subtiele houttonen te krijgen.

Proefnotitie

Deze Malbec heeft een diepe paarse kleur, met aroma's van bramen, pruimen en een vleugje kruiden. In de mond is het een rijke en volle wijn, met smaken van donker fruit, gebalanceerd door zachte tannines en een hint van eikenhout.

Wijn/ spijs

Het past goed bij gegrild vlees, stevige stoofschotels en gerijpte kazen.



PRODUCENT



Domaine Bousquet

<p>De familie Bousquet komt uit de stad Carcassonne, in Zuid-Frankrijk en heeft 4 generaties aan geschiedenis in de wijnbouwtraditie. Hun passie is om wijnen te produceren van superieure kwaliteit en dit leidt hen naar Argentinië om een nieuw hoofdstuk te beginnen in de traditie van hun wijnproces.</p>

Info logo

INFO

Productnummer	3529/24	Ei allergenen	Nee
Land	Argentinië	Melk allergenen	Nee
Gebied	Uco Valley	Sulfiet allergenen	Ja
Subgebied	Tupungato	Gluten allergenen	Nee
Kleur	Rood	Gedistilleerd	Nee
Alcohol	14	Biologisch	Nee
Restsuiker	2.5	Type sluiting	Kurk
Zuurgraad	5	Aantal per verpakking	6
PH Waarde	0	GTIN product	7798101655764
Inhoud	1.5		