

Xavier Vacqueyras 2019



Dyb, rød farve.

I næsen byder vinen på krydderier samt sorte og røde frugter.

I munden kombineres magt og balance og afslører næsens aromaer.

Garvesyrestrukturen er tæt, men harmonisk og smager godt allerede.

Afslutningen er typisk for vinkvaliteten - lang og lækker.

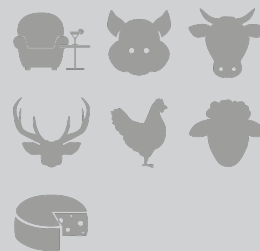
Lagrings potentiale: Kan drikkes nu, men læg den gerne i kælderen, hvor den bare vil blive bedre de næste år. Max lagringstid ca. ti år.

91-93/100 Robert Parker

Server den til lam, steg, and og gerne med tung sauce.

Blend: Syrah 50%, Grenache 30%, Mourvèdre 10%, Cinsault 10%.

Passer godt til



Drue:

Cinsault
Grenache
(Garnacha)
Mourvedre
(Monastrell)
Syrah/Shiraz

Servering:

16-18 °C

Gemmepotentiale:

8-10 fra høståret

Alkohol:

14,5 %

Anmeldelser:

92 Point

James Suckling

90-92 Point

Jeb Dunnuck

Pr. fl.

199,-

Pr. fl. v/køb af 6 fl.

99,95

Tilbud ender: 31-01-2022