

MIGUEL TORRES, ANDICA GEWÜRZTRAMINER BIO



OMSCHRIJVING

Mooie, gele kleur. Bloemige aroma's en hints van honing wat typisch is voor deze soort wijn. Zoete, intense smaken met een mooie, frisse balans.

VINIFICATION

Fermentatietijd: 18 dagen. Fermentatietemperatuur: 16 °C. Rijping: Zonder enige houtsoort. Rijpingspotentieel: Kan direct worden genoten of 5 jaar worden bewaard.

UNIQUE SELLING POINTS

- Meerdere malen verkozen tot Most Admired Wine Brand.
- 100% biologisch en duurzaam.
- Geschikt bij diverse gerechten.

ADDITIONAL INFORMATION

Grape variety: Gewürztraminer
Land: Chili
Area: Valle de Curicó
Kleur: Wit
Categorie: Wijn, Kelderrestanten
Flavor profile: Bloemig, Fris, Intens
Alcohol percentage: 13.5