

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.

VINIFICATIE

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

VERKOOPARGUMENTEN

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

AANVULLENDE INFORMATIE

Druiven: Gewürztraminer
Land: Chili
Streek: Valle de Curicó
Kleur: Wit
Categorie: Wijn, Kelderrestanten
Smaakprofiel: Bloemig, Fris, Intens
Alcohol percentage: 13.50