



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

- Familia Torres is B Corp™ gecertificeerd en behoort wereldwijd tot de koplopers op het gebied van maatschappelijk verantwoord ondernemen, duurzame wijnbouw en positieve impact op mens, milieu en toekomstige generaties.

AANVULLENDE INFORMATIE

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