



Mariluna Tinto

Algemeen

Deze Mariluna-blend bestaat uit 85% Tempranillo en 15% Bobal. De wijngaarden zijn gelegen in Valencia (Mid-Spanje) en ondervinden de invloed van de Middellandse zee. De overvloedige zonuren in combinatie met het zeeklimaat zorgen voor een zuiderse wijn met de nodige frisheid.

De wijn rijpt na de alcoholische gisting gedurende 6 maanden verder op Franse eiken vaten.

Ook beschikbaar in Magnum-formaat (1,5 liter).

Soort

Rood fris

Bodem en ondergrond

Kiezel

Druif

Bobal, Tempranillo

Land

Spanje

Regio

Valencia

Jaargang

2021

Rijping

Nieuwe vaten

Vatrijping

6 maanden

Cépage/Assemblage

Assemblage

Kleur

Diep intens kersenrood.

Geur

Deze jonge wijn bednadrukt op dit moment zijn fruitig karakter, met voornamelijk rijp, zoet zwart fruit in de hoofdrol (kersen, krieken). Daarnaast merken we ook een kruidig karakter en een vanille-toets. De 6 maanden houtlagering zullen de komende maanden duidelijker naar voor komen waardoor de huidige hints van mokka, chocolade, drop en aardse/animale tonen enkel maar nadrukkelijker in beeld zullen komen.

Smaak

Deze frisse, fruitige wijn heeft nog zijn jeugdigheid met zich mee. De tannines zijn aanwezig maar nog niet volledig versmolten, de fruitzuren zullen de komende maanden meer rust vinden en de afdrank die nu reeds de 6 maanden houtlagering benadrukt zal enkel maar verlengen. Tertiaire aroma's reeds aanwezig maar in beperkte mate.

Gastronomie

Koen Maenhout - Klerkenstraat 29 - B-8610 Zarren - GSM +32 (0)492 04 59 53 - www.lartduvin.be - koen@lartduvin.be
BTW BE 0846 684 690 - KBC IBAN BE43 7380 3611 1001 - BIC KREDBEBB

Door aanvaarding en betaling van deze factuur verklaart de koper de voorwaarden van LartduVin, vermeld op de website (<http://www.lartduvin.be/nl/algemene-voorwaarden>), te aanvaarden. Deze factuur dient contant betaald te worden. De klant erkent dat in geval van niet contante betaling, de eigendomsoverdracht slechts plaatsvindt bij effectieve betaling. Tot bij volledige betaling blijven de goederen eigendom van de verkoper.



Heerlijk bij een elegante BBQ, maar ook rood vlees gegrild, harde kazen of een mooie charcuterie-schotel zullen zeker te versmaden zijn met dergelijke wijn in de nabijheid.

Lekker bij

BBQ, Charcuterie, Gevogelte, Kalfsvlees, Kazen, Lamsvlees, Pastagerechten, Rundsvlees, Varkensvlees

Alcoholgehalte

14.00 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk

Medailles en onderscheidingen

- 92/100 James Suckling

Minimaal bewaarpotentieel

4 jaar