



## Gouguenheim Gran Reserva Flores

### Algemeen

Wijngaarden zijn gelegen in de Uco-Valley, meer bepaald Tupungato, op 1 100 meter hoogte in extreme omstandigheden (hoogte + woestijnklimaat) waardoor de wijn vol en toch elegant is. De extreme hitte zorgt voor volle wijnen en de koude tijdens de nacht zorgt dan weer voor de nodige zuren, die echter mooi versmolten zijn waardoor dit resulteert in een evenwichtige, elegante wijn.

Uitzonderlijke blend gemaakt met de beste druiven, 60% Malbec, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot en 10% Syrah.

De wijn rijpt gedurende 12 maanden op nieuwe eiken houten Franse vaten. Perfect om de wijn nog een echelon hoger te duwen.

### Soort

Rood vol

### Bodem en ondergrond

Graniet, Grind, Stenen, Zand

### Druif

Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot, Syrah

### Land

Argentinië

### Regio

Uco-Valley

### Jaargang

2015

### Rijping

Nieuwe vaten

### Vatrijping

12 maanden

### Cépage/Assemblage

Assemblage

### Kleur

Intens kersenrood.

### Geur

Aromatische wijn met impressies van zwart fruit (cassis, kersen, bramen) met een groene toets (paprika) en een kruidige noot. Daarnaast ook chocolade, koffie en vanille.

### Smaak

In de mond evenwichtig en vol met fruitige en elegante structuur.

### Gastronomie

Deze volle wijn kan de iets complexere gerechten de baas vertrekende van rundsvlees tot wildgerechten. Ook mooi te combineren met Exotisch vlees, lam, rund, ...



**Lekker bij**

Haarwild, Lamsvlees, Rundsvlees, Varkensvlees

**Alcoholgehalte**

14.00 %

**Inhoud**

750.00 ml/stuk

**Sluiting fles**

Kurk

**Minimaal bewaarpotentieel**

10 jaar