



## GRAN APPASSO COLLEZIONE PRIMITIVO OLD VINES 2017



### REGION

Italien, Puglia

### DRUESORT

100% Primitivo

### PRODUCENTEN

Femar Vini, som man kender det i dag, blev grundlagt i 1995, da Felice Mergè konverterede sin fars virksomhed til Femar Vini. Felice Mergè's bedstefar Manlio Mergè begyndte i 1920'erne at producere vin og olie, og i 70'erne overtog sønnen Armando familievirksomheden som ligger i Syditalien.

### VIN ANALYSE

Alkohol: 16% vol

Vinen er fremstillet på den populære appassimento metode, hvor druerne ligger til tørre vinteren over for at øge vinens koncentration, rigdom og alkoholpotentiale. Efter alkoholgæring, lagres noget af vinen i en kort periode på egetræsfade.

### SMAGS-/DUFTNOTER

Vinen har en intens dyb rubinrød farve. Duften er af mørke bær og varme krydderier. Den er intens, fyldig og sødmefuld, med smag af blommer, søde kirsebær, krydderier og vanilje. Alkoholens har en behagelig dominans og vinen fremstår generelt set meget intens. Afslutningen er behagelig lang og krydret.

### GASTRONOMI & SERVERING

En kraftig vin, der passer perfekt som ledsager til julemaden samt til kød med sauce, grillet kød, gryderetter, modne oste og generelt set tunge simreretter. Vinen kræver et godt modspil af smagsnoter. Serveres ved 15-17 °C

LEVERANDØR TIL SAS VINKLUB DANMARK :



# JULEVINEN ANNO 2019

# SAS VINKLUB