

Kiridžija Dingač 75 cl 14,5%

Kiridžija Kroatien Dalmatien 75 cl 14,5% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein kräftiger, vollmundiger Rotwein aus der Dingač-Lage auf der Halbinsel Pelješac, hergestellt aus der autochthonen Rebsorte Plavac Mali.

Servierempfehlung

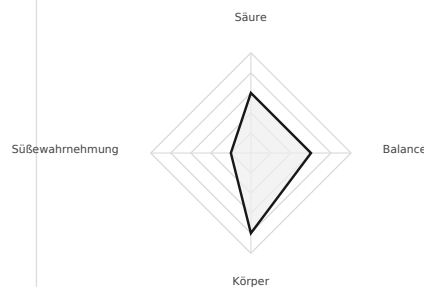
Bei 16–18 °C servieren.

Passt zu

Passt zu Roastbeef, Bistecca Fiorentina oder kräftigen Wildgerichten.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder zu gehaltvollen Speisen.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
 und vollständige
 Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Glanz	Glänzend
Klarheit	Klar
Farbintensität	Tief
Perlage / Still	Still
Farbton	Rubinrot
Viskosität	Hoch

Struktur

Säure	Mittel
Alkoholwahrnehmung	Wärmend
Balance	Ausgewogen
Körper	Voll
Süßwahrnehmung	Trocken
Tannin	Hoch
Tannincharakter	Reif
Textur	Dicht

Stil und Charakter

Stil	Kraftvoll, Fruchtbetont, Würzig, Komplex, Holzwürzig
------	---

Abgang

Charakter	Würzig, Mineralisch, Harmonisch, Intensiv
Länge	Lang

Vinifikation

Barrique	Barrique-Ausbau, Französisches Barrique
Naturwein	Spontangärung, Ohne Reinzuchtheffen
Holzausbau	Im Holz ausgebaut, Französische Eiche

Servieren

Dekantieren	Kurz belüften
Glas	Bordeauxglas
Serviertemperatur	Temperiert servieren

Begleitung

Speisenbegleitung	Rindfleisch, Steak, Wild, Grillgerichte, Solo genießen
-------------------	---