

Bovin Dissan Barrique 2019 75 cl

Bovin Nordmazedonien Tikveš 75 cl 14% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein trockener, im Barrique ausgebauter Rotwein aus der Vranec-Traube, hergestellt von Bovin in Mazedonien. Kräftig, komplex und mit intensiven Aromen von Kirschen und roten Beeren.

Servierempfehlung

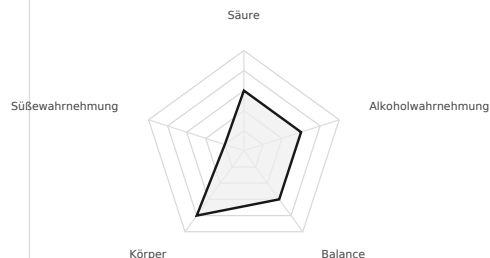
Bei 16–18 °C servieren.

Passt zu

Passt zu kräftigen Fleischgerichten, Wild und reifem Käse.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder als Begleiter zu gehaltvollen Speisen.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Glanz	Brillant
Klarheit	Klar
Farbintensität	Tief

Struktur

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

Stil und Charakter

Stil	Fruchtbetont, Kraftvoll, Elegant, Komplex, Holzwürzig
------	--

Aromatik

Frucht	Kirsche, Sauerkirsche
Holz	Eiche

Abgang

Charakter	Fruchtig, Holzwürzig, Harmonisch, Komplex
Länge	Lang

Vinifikation

Barrique	Barrique-Ausbau
Holzausbau	Im Holz ausgebaut, Eichenfass, Kleines Holzfass

Servieren

Dekantieren	Kurz belüften
Glas	Bordeauxglas
Serviertemperatur	Temperiert servieren

Begleitung

Speisenbegleitung	Schweinefleisch, Fetter Fisch, Wild, Lamm, Hartkäse
-------------------	--