

Križ Plavac Mali 2021 75 cl 15.5%

Križ Kroatien Dalmatien 75 cl 15.5% Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein biodynamischer Rotwein aus 100% Plavac Mali Trauben von der Halbinsel Pelješac, mit Aromen von Beeren, Kirschen, schwarzem Pfeffer und Kräutern.

Servierempfehlung

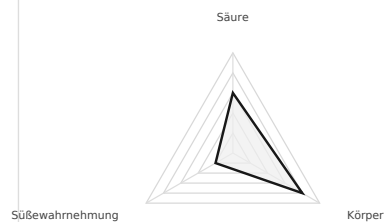
Bei 18-20 °C servieren.

Passt zu

Passt zu Antipasti mit Prosciutto und Hartkäse, Lammfleisch, dalmatinischem Rinderbraten und hochwertigen Steaks.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder zu gehobenen 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	Harmonisch
Körper	Voll
Süßwahrnehmung	Trocken
Tannin	Mittel
Tannincharakter	Weich
Textur	Samtig

Stil und Charakter

Stil	Fruchtbetont, Würzig, Elegant, Komplex, Kraftvoll
------	--

Aromatik

Frucht	Himbeere, Brombeere, Kirsche, Pflaume
Weitere Aromen	Leder, Tabak
Gewürze	Schwarzer Pfeffer

Abgang

Charakter	Fruchtig, Würzig, Weich, Harmonisch
Länge	Lang

Vinifikation

Naturwein	Spontangärung, Unfiltriert
Holzausbau	Im Holz ausgebaut, Eichenfass, Langer Holzausbau
Bio / biologisch	Biodynamischer Weinbau, Handgelesen
Unfiltriert	Unfiltriert

Servieren

Dekantieren	Kurz belüften
Glas	Bordeauxglas
Serviertemperatur	Bei Raumtemperatur servieren

Begleitung

Speisenbegleitung	Antipasti, Lamm, Rindfleisch, Steak, Hartkäse
-------------------	--