

MV Vujic Hope Tamjanika 75 cl 13.5%

MV Vinarija Serbien Tri Morave 75 cl 13.5% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein biologisch angebauter Tamjanika-Wein aus Serbien, unfiltriert und 24 Monate in Akazienfässern gereift, mit frischen und mineralischen Noten.

Servierempfehlung

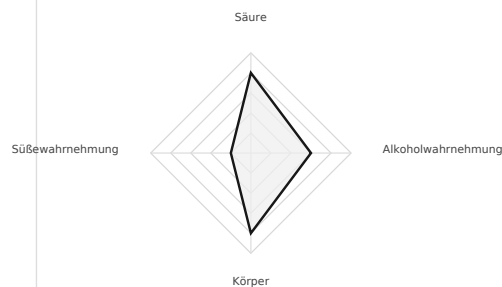
Gut gekühlt bei 8-12 °C servieren.

Passt zu

Passt zu Meeresfrüchten, leichten Vorspeisen oder mildem Käse.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder als Begleitung zu leichten Gerichten.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Glanz	Matt
Klarheit	Trüb
Farbintensität	Intensiv
Farbton	Bernstein
Depot / Sediment	Feines Sediment

Struktur

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

Stil und Charakter

Stil	Frisch, Mineralisch, Floral, Würzig, Naturbelassen
------	---

Aromatik

Florale Noten	Rose
Frucht	Aprikose, Orange, Pfirsich
Weitere Aromen	Leder
Gewürze	Sternanis, Piment, Ingwer

Abgang

Charakter	Frisch, Mineralisch, Würzig, Komplex
Länge	Lang

Vinifikation

Flaschengärung	Keine Flaschengärung
Naturwein	Naturwein, Spontangärung, Minimale Intervention
Holzausbau	Langer Holzausbau, Akazienfass
Bio / biologisch	Biologischer Weinbau, Bio-zertifiziert
Unfiltriert	Unfiltriert

Servieren

Dekantieren	1 bis 2 Stunden dekantieren
Glas	Großes Weißweinglas
Serviertemperatur	Gekühlt servieren

Begleitung

Speisenbegleitung	Meeresfrüchte, Kalte Vorspeisen, Käse, Solo genießen
-------------------	---