

Kiridžija Plavac Mali 75 cl

Kiridžija Kroatien Dalmatien 75 cl 12.5% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein dalmatinischer Rotwein aus der Rebsorte Plavac Mali mit intensiver Frucht, harmonischer Säure, weichen Tanninen und langem Abgang. Rubinrot im Glas, mit Aromen von dunkler Schokolade, Pflaumen, Kirschen und mediterranen Gewürzen.

Servierempfehlung

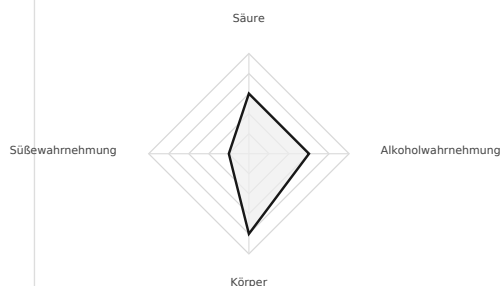
Bei 16–18 °C servieren.

Passt zu

Passt zu kräftigen Fleischgerichten, gereiftem Käse oder mediterranen Speisen.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder zu herzhaften Mahlzeiten.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

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

Struktur

Säure	Mittel
Alkoholwahrnehmung	Mittel
Balance	Harmonisch
Körper	Voll
Süßwahrnehmung	Trocken
Tannin	Mittel
Tannincharakter	Weich
Textur	Samtig

Stil und Charakter

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

Aromatik

Erdige Noten	Erdig
Frucht	Kirsche, Pflaume, Brombeere
Gewürze	Schwarzer Pfeffer, Nelke, Zimt

Abgang

Charakter	Würzig, Mineralisch, Harmonisch, Intensiv
Länge	Lang

Vinifikation

Flaschengärung	Keine Flaschengärung
----------------	-----------------------------

Servieren

Dekantieren	Kurz belüften
Glas	Bordeauxglas
Serviertemperatur	Temperiert servieren

Begleitung

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