

Virtus Marselan 75 cl 14.5%

Virtus Serbien Šumadija 75 cl 14.5% Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein intensiver, rubinroter Marselan mit Aromen von reifen Brombeeren, Kirschen, Tabak und dunkler Schokolade, ergänzt durch Noten von Waldfruchtarmelade und Eichenholz.

Servierempfehlung

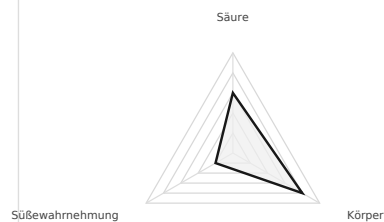
Bei 16–18 °C servieren.

Passt zu

Passt zu Biftek mit intensiven Saucen, Kalbfleisch, Lammkeule mit Rosmarin und Knoblauch sowie Hartkäse.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder zu gehobenen Speisen.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
 und vollständige
 Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Glanz	Brillant
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	Samtig
Textur	Samtig

Stil und Charakter

Stil	Fruchtbetont, Elegant, Würzig, Holzwürzig, Komplex
------	---

Aromatik

Frucht	Schwarze Johannisbeere, Pflaume
Weitere Aromen	Schokolade
Gewürze	Schwarzer Pfeffer

Abgang

Charakter	Fruchtig, Würzig, Samtig, Elegant
Länge	Lang

Vinifikation

Barrique	Teilweiser Barrique-Ausbau
Holzausbau	Teilweise im Holz ausgebaut

Servieren

Dekantieren	Nicht dekantieren
Glas	Bordeauxglas
Serviertemperatur	Temperiert servieren

Begleitung

Speisenbegleitung	Rindfleisch, Kalbfleisch, Lamm, Hartkäse
-------------------	---