

Barbanera - Vecciano Rosso 2016



Nu kan vi tilbyde dig dette vanvittigt toscansk kup med 99/99 point til absolut bundpris!

Denne dejlige Toscana Vecciano har 4 år i træk fået 99/99 point fra den italienske vinanmelder Luca Maroni.

Helt overordnet er der 3 ting, der smutter ind på lystavlen, når man smager Vecciano:

1. Masser af moden frugt
2. Superbløde tanniner og lang frugtrig eftersmag
3. Er der mere i flasken?

Det samlede indtryk er en meget helstøbt oplevelse.

"God kvalitet for pengene. Lignende vine koster normalt 98% mere." -Vivino

Du får meget mere vin, end prisen fortæller, og den gør sig dermed værdig til at indtage pladsen som foretrukken vin til både hverdag og fester.

Heroppe nordpå falder vi ofte for de solmodne vine fra Italien. Det er ikke så sært, for de tilbyder alt det vi ikke selv har hele året: **Et løfte om at det nok skal blive sommer igen.**

Det samlede indtryk af denne vin er en meget helstøbt oplevelse. 2016 er et af de mest perfekte år i Toscana nogensinde, og dét kan smages!

Forfinet elegance til en meget lav pris, og den gør sig dermed værdig til at indtage pladsen som foretrukken vin til både hverdag og fester.

Vinen er drikkeklar nu, men med den kompleksitet og mineralitet vinen optræder med, **kan du sagtens gemme den på vinhylderne nogle år endnu.**

Det overrasker ikke, at vinen er så fuldendt. For det første var 2016 et suverænt vinår i Italien med alt, hvad en vinstok kunne ønske sig for at levere en fuldmoden og sødmefyldt høst.

Dernæst kommer arbejdet i kælderen og også her har druerne været i de bedst tænkelige

hænder hos Barbanera. Barbanera er ingen ny spiller på markedet og ekspertisen udfolder sig nu i fjerde generation.

Denne dejlige vin skal prøves. Køb nu til absolut bundpris!

Køb 12 flasker og få dem leveret fragtfrit til døren.

4,0 stjerner på Vivino

"Deep red in colour with garnet reflexes. Bouquet is intense after Red ripe cherries, oak, cedar, vanilla and butter. Palate is full, dry and high in acid with well integrated tannins . Finish is above average intense and long. Good one without any flaws. But on the other hand nothing extra ordinary as well"

Om vinen

Vinen har en flot, dyb granatrød med violette nuancer. Vinen har en forførende aroma af modne, røde bær vævet tæt sammen med hints af varme krydderier og vanilje. Den har en mediumfyldig krop og den intense smag går i retning af kirsebær, saftmodne brombær, kaffe og chokolade. Tanninerne er afrundede og velpolerede. Sødme og syre er i meget fin balance. Finishen er lang og velour-agtig i munden.

Finishen er lang og velour-agtig i munden. Det samlede indtryk er en meget helstøbt oplevelse.

Den er drikkeklar nu, men med den kompleksitet og mineralitet vinen optræder med, kan du sagtens gemme den på vinhylderne nogle år endnu.

Vi anbefaler at nyde Barbanera - Vecciano 2015 ved en start-temperatur på 16-18 grader til smagfulde pastaretter eller rødt kød.

- **Druer:** Sangiovese og Merlot
- **Vingård:** Barbanera
- **Område:** Toscana
- **Land:** Italien
- **Årgang:** 2016
- **Alkohol:** 13,5%
- **Drikkes bedst:** Nu og 5 år frem
- **Lagring:** 18 måneder på fad + 3-6 måneder på flaske

Om vingården

Barbanera har produceret vin i det sydlige Toscana siden 1938. Den lille familievirksomhed har de sidste 5-10 år haft voksevækst, da deres vine har et unikt forhold mellem koncentration, frugt, sødme og pris. De kølige lande er blevet et vigtigt marked for Barbanera, da vi i det kolde Nord efterspørger vin med varme og sødme. En stil Barbanera excellerer bedre end nogen anden. Hos Barbanera føler man sig ikke bundet af traditioner i kampen for at opnå den optimale smag. Derfor bliver der

eksperimenteret både på marken og i vinkælderen for at sammensætte de bedst mulige vine
overhovedet. L'Opera er resultatet af det arbejde, og har de sidste 2 år taget anmelderne med storm.