

# Celler Ardevol Anjoli



## PÄRITOLU

Hispaania, Catalonia, Priorato

## TOOTJA

Celler Ardevol

## VIINAMARJAD

Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

## VEIN

Täidlase iseloomuga struktuurne punane vein

- värvilt mustjaspunane;
- aroom struktuurselt tihe ja kuivatatult marjane-ürdine. Tunda liköörset vürtsikust, musti kuivatatud ploome, kakaod, musta mõrušokolaadi, kuivatatud rosmariini, tüümiani ja röstitud kohviube;
- maitse tihe ja jõuliselt marjane. Tunda üleküpsenud arooniaid, suitsu ploomi, jahvatatud musta terapipart, magusaid vürtse, jõuliseid marjaseid tanniine ja põldmarjamoosi. Järelmaitse ühtlaselt pikk ja marjane koos vürtsika tanniinsusega;
- vein küpseb 12 kuud uues prantsuse „Allier“ tammevaadis, veini on toodetud vaid 20 000 pdl.

## VEINI SOOVITUS

Tugevad grillitud loomaliharoad, lambaliha, ulukid, tugevad tumedad kastmed, küpsed juustud, laagerdunud lambapiimajuust, šokolaad.

## SERVEERIMISTEMPERatuur

15 – 17 °C, bordeaux tüüpi veiniklaasist, enne serveerimist kindlasti dekanteerida.

## ALKOHOLISISALDUS

15 %

## MAHT

0.75L / kastis 12

Toekate liharoogade juurde. Veinikeldris säilitamiseks 8-10 aastat, arvestades marjade korjeaastat.



8437004601988