









de wijnagent

Garbinada.

	De Wijnagent over deze wijn: "Een pure Priorat gemaakt van de meest pure druiven uit die regio. Een wijn die 100% natuurlijk is zonder gebruik van hout. Hier proef je de mineraliteit, de invloed van de zee (de wijn is vernoemd naar de verkoelende bries die in de zomer door de wijngaard waait, Garbinada) en de structuur van beide druiven."
	Druifsoort(en): 60% Grenache 40% Carignan
	Herkomst: Spanje, Priorat.
	Vinificatie: 6 maanden in ondergrondse keramische tanks.
	Smaak: > Rood fruit met frisse aanzet en fijne structuur. Kruidige afdronk.
	Wijn/Spijs: > Varkensvlees. > Pastagerechten. > Gevogelte. > Tapas. > Zachte kazen.
	Het lekkerst: Op dronk en tot 5 jaar te bewaren na oogst.
	Extra: > Jaargang: 2023. > 14% alcohol. > Doos van 6. > Kurk. > Drinktemperatuur: 15-17 graden.

