



Paladin & Paladin Valentino Paladin



"Gli Aceri"

CIAO VINO

Den lille importør med de store vine



Malbech er normalt synonymt med Cahors i Frankrig, og især kendt som den eneste virkelige kvalitetsdrue i Argentina, men faktisk er det østlige Veneto et perfekt område til denne lækre drue. Det viser denne fantastiske vin med al tydelighed.

Det var den allerførste vin Valentino Paladin forsøgte med lagring på egefade, og solgte fra sin egen vingård, og i 1975 var det også den første vin, der hjembragte en guldmedalje til huset for udsøgt kvalitet. Derfor anser familien netop denne vin som noget helt specielt, og et vartegn for Paladin & Paladin.

Gli Aceri er lavet af 100% Malbech, og høstet på de flade frugtbare sletter i Lison Pramaggiore. Et år på store egefade, og yderligere et år på flaske inden frigivelse, får det bedste frem i disse druer.

Vinens bouquet er meget vinøs, behagelig og rig på frugt. Vilde bær, blide tanniner og en antydning af lakrids præger smagen, der er afrundet af kontakten med egetræet. Farven er mørk klar dyb granatrød, og vinen har en krop der kan matche selv de kraftigste kødretter.

Prøv at server den til en peberbøf eller krydrede koteletter. Eller nyd den for vinens skyld alene.

Vinen er fremragende nu men vil stadig udvikle sig flere år ud i fremtiden. 10 år er intet problem for denne fantastiske vin.

Server den ved 18- 20°C.

Producent:	Paladin & Paladin
Druer:	Malbech (100%)
Oprindelse:	Lison-Pramaggiore, Veneto
Alkohol:	13,0%
Denomination:	IGT
Indhold:	750 ml

Pris: Kr 150.-