

LULI APPASSITE 2018



LU'LI SCORER HATTRICK!

Først årgang 2015, så 2016 og nu 2017 imponerer med 98 point fra Luca Maroni.

"Kanonvin til spotpris - fremragende til prisen." - Vinhulen, juli 2019

Lu'Li Appassimento er fremstillet på Negroamaro, Cabernet Sauvignon og Syrah fra ældgamle vinstokke i Italiens støvlehæl, Puglia. Druerne høstes senere end normalt, og på grund af det knastørre, vindblæste klima, skrumper de ind til små koncentrerede rosiner, som minder om dem, man bruger til Amarone.

De rosin-lignende druer giver en fløjlsblød fylde og kæmpestor rigdom. Bouqueten er betagende med røde bær, sveske, blomme og et strejf af krydderier.

Smagen er et studie i rigdom og blød fylde med masser af moden frugt og en lang, varm finish. Vinen er et perfekt match til kraftige retter og rødt kød. Men står også flot alene. Alk. 14,5%. Li'LU Appassimento er af en anden verden, og den sender alle billige amaroner og ripassoer i skammekrogen.

Passer godt til



Drue:

Cabernet
Sauvignon
Negroamaro
Syrah/Shiraz

Servering:
16-18 °C

Gemmepotentiale:
2022

Alkohol:
14,5%

Anmeldelser:

98 Point

Luca Maroni

96 Point

Barego'mad - mad
& vinblog

Pr. fl.

119,95

Pr. fl. v/køb af 2 fl.

99,95

Pr. fl. v/køb af 6 fl.

69,95

Tilbud ender: 31-12-2019