



Bodega Piedra Negra Gran Lurton Tinto - François Lurton 2017- 75cl

Mond: De tannine is vanaf de aanzet aanwezig, prachtig gerijpt. Wat opvalt is de frisheid die deze wijn biedt ondanks zijn volle en krachtige smaakpalet. Toetsen van kruiden, vanille, leder en zoethout zijn te allen tijde aanwezig. Geur: Een complexe neus van munt en rood fruit. Kleur: Diep robijnrood. Deze wijn bestaat uit 85% Cabernet Sauvignon en 15% Malbec. De broers Lurton bewijzen met deze wijn het enorme potentieel van Argentinië als wijnland. Deze door Cabernet Sauvignon gedragen wijn is een complexe en gestructureerde topper. Hij krijgt een rijping van 14 tot 16 maanden op eiken vaten waarvan 85% van Franse afkomst is en 15% Amerikaans. Hij wordt best gedronken op een temperatuur van 18°C. Zijn bewaarpotentieel ligt ergens tussen de 8 tot 10 jaar. Deze wijn past goed bij: stoofpotjes, entrecote, grillades, hertenvless; ossenhaas, sirloinsteak



21.45 EUR

Artcode: 00049024

[Wijnen](#), [Rode wijn](#)

Extra informatie

Kleur/type	Rood
Jaar	2015
Fles	75cl
Alcohol	15%
Land	Argentinië
Regio	Mendoza
Wijnhuis	Bodega Piedra Negra – François Lurton
Druif	Cabernet Sauvignon, Malbec

Smaak	Evenwichtig, Rond - Zacht
Gerecht	Stoofpotjes, Entrecote, Grillades, Hertenvlees, Ossenhaas, Sirloinsteak