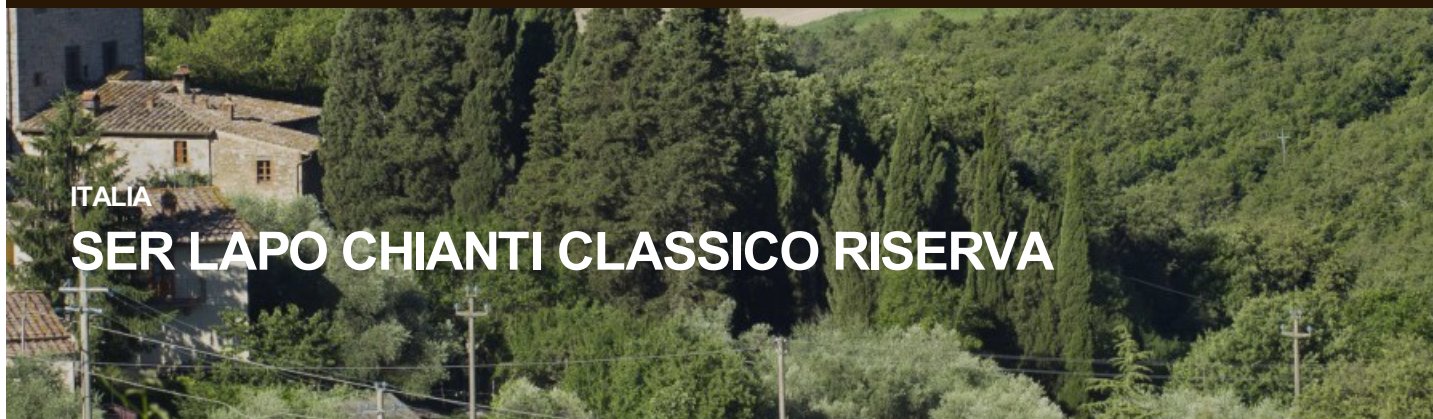




ARVID NORDQUIST



ITALIA

# SER LAPO CHIANTI CLASSICO RISERVA

**PRODUSENT**

Mazzei

**DRUE**

Merlot, Sangiovese

**LAND**

Italia

**DISTRIKT**

Toscana

**ÅRGANG**

2017

**ALKOHOL**

INN HOLD  
13,5 %

**VOLUM**

750 ml

**VAREUTVALG**

Vareutvalg

**PRIS INKL MOMS**

€0,00



Solid struktur, faste modne tanniner, saftig. Lang avslutning. Preg av modne røde bær og integrert fat. Fermentert i 15-18 dager i franske barriques i 12mnd., 50% nye fat.

Metode: Fermentert i 15-18 dager, modning i franske barriques i 12 md., 50 % nye fat.

DRIKKEKLAR NÅ, MEN KAN OGSÅ LAGRES

Vinmonopolet nr.: **723201**

**Bestill her**



Fruktighet



Hardhet



Fuldighet

**PASSER TIL**

Storfe, Ost, Lam, Svin