

HACIENDA ARAUCANO S.A

Clos de Lolol Francois Lurton

Chile · Colchagua · Valle de Lolol · Årgång 2018



PRIS

289 kr

Jämförpris 385 kr/l

Volym	750 ml
Alkohol	14,0 % vol
Årgång	2018
Sortiment	Ordervaror
Artikelnr	7626101

OM VINET

Clos de Lolol — Francois Lurton är ett ekologiskt rött vin från Rapel i Chile, skapat av den välkända producenten Hacienda Araucano. Vinet har en djup, inbjudande karaktär med koncentrerad frukt och en väl integrerad fatton. Doften bjuder på mörka bär som svarta vinbär och plommon, med inslag av cederträ och örter. Smaken är fyllig och strukturerad med mogna tanniner och en lång, kryddig avslutning. Detta vin passar utmärkt till grillat kött, vilt eller lagrade hårdostar. Serveras vid 18–20°C för bästa njutning. Ett vin som kombinerar chilensk kraft med europeisk elegans.

KALORIER & NÄRING

TOTALT / FÖRPACKNING

580 kcal

alkohol 580 · socker 0 kcal

PER 15 CL

116 kcal

alkohol 116 · socker 0 kcal

Närings- och kalorivärden är uppskattade utifrån volym, alkoholhalt och sockerhalt och kan avvika från Systembolagets uppgifter.

PRODUCENT & IMPORTÖR



PRODUCENT

Hacienda Araucano S.A

www.francoislurton.cl

IMPORTERAS TILL SVERIGE AV

**The Wine and Spirits Collective
Sweden AB**



Clos de Lolol Francois Lurton

Chile · Colchagua · Valle de Lolol · Årgång 2018

DATUM

PROVARE

PLATS / TILLFÄLLE

UTSEENDE

Färgdjup ljus ○ ○ ○ ○ ○ djup

Nyans

Klarhet

DOFT

Intensitet svag ○ ○ ○ ○ ○ kraftig

Frukt Bär Citrus Krydda Ek / fat Blommor örter Mineral

Animalisk

Anteckningar

SMAK

OFFICIELL DIN BEDÖMNING — RINGA IN (1-12)

Fyllighet	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Strävhet	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Sötma	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Fruktsyra	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Eftersmak kort ○ ○ ○ ○ ○ lång

Anteckningar

HELHET

Mitt betyg ○ ○ ○ ○ ○ Poäng _____ / 100
1 2 3 4 5

Köper igen? Ja Nej Kanske

Passar till

EGNA ANTECKNINGAR

