MAESTRO ITALIANO S.P.A

Gran Maestro Appassimento

Italien · Apulien · Årgång 2020



PRIS

99 kr

Jämförpris 132 kr/l

Volym	750 ml
Alkohol	14,5 % vol
Årgång	2020
Druvor	Primitivo, Sangiovese
Sortiment	Ordervaror
Artikelnr	7823601

SMAKKLOCKA

Fyllighet	8
Fruktsyra	9
Strävhet	7
Fatkaraktär	1

OM VINET

Gran Maestro Appassimento är ett fylligt och fruktigt rött vin från Apulien i Italien. Vinet är framställt med den traditionella appassimento-metoden, där druvorna får torka innan pressning för att koncentrera smaker och sötma. I doften möts du av mogna mörka körsbär och russin, medan smaken bjuder på en rik palett av mörka körsbär, russin och lakrits, med en len men ändå fast struktur. Vinet har en måttlig sötma och en välbalanserad fruktsyra som gör det perfekt att njuta till grillade rätter av fläsk-, lamm- eller nötkött. Serveras vid 16-18°C för bästa upplevelse.

KALORIER & NÄRING

TOTALT / FÖRPACKNING	PER 15 CL	SOCKER
625 kcal	125 kcal	0,8 g
alkohol 601 · socker 24 kcal	alkohol 120 · socker 5 kcal	per 100 ml

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

PRODUCENT & IMPORTÖR

PRODUCENT

Maestro Italiano S.p.A

www.maestroitaliano.it

IMPORTERAS TILL SVERIGE AV

Rewine AB

Vinjournalen.se
Allt om vin och dryck

PROVNINGSPROTOKOLL

Gran Maestro Appassimento

Italien · Apulien · Årgång 2020

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	8	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Strävhet	7	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	9	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Eftersmak kort ○ ○ ○ ○ ○ lång

Anteckningar _____

HELHET

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

Köper igen? ☐ Ja ☐ Nej ☐ Kanske

Passar till _____

EGNA ANTECKNINGAR