Bedoba Saperavi Georgien

Verkostungsnotizen:

Bedoba präsentiert sich in einem dunklen Gewand, mit einem herzhaft-würzigen Bouquet von Brombeeren, Bergkräutern, floralen Aspekten und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen ist er kraftvoll, kompakt, würzig-fruchtig und cremig-saftig. Der Abgang hat eine feine, sanfte Reife

Food pairing:

Ein sehr vielseitiger Essensbegleiter, der sehr gut zu gebratenem Lamm- oder Rindfleisch, gegrillten Schweinefleischspießen, gegrillten Austernpilzen und Hartkäse wie Comté oder Gruyère passt. Am besten bei 16°c servieren. Haltbar bis 2026

Technische Daten:

- Rebsorte: 100% Saperavi
- Anbauregion: Kachetien | Georgien
- Alkohol: 13,5%Vol
- Restzucker: 8,5 g/l
- Gesamtsäuregehalt: 4,8 g/l
- 12 Monate in Eichenfässern und Qvevri-Amphoren
- sowie 6 Monate in der Flasche gereift.