

FYI, Red Blend



Blend

FYI, Red Blend

Graffiti ist Kunst, die auf eine Wand geschrieben, gemalt oder gezeichnet wird und öffentlich sichtbar ist. Im Laufe der Jahre ist es zu einer Ikone der Modernität geworden. FYI ist die Kunst des Verschneidens, ein innovativer Ausdruck und eine neue Art, die Weinherstellung zu verstehen. Eine Mischung aus verschiedenen Trauben, die überraschen und eine andere Art des Weingenusses bieten soll.

Regionen

Blend ist der neue Trend in der Welt des Weins. Diese Weine werden aus Trauben verschiedener Rebsorten hergestellt, entweder wegen ihrer Regionalität oder wegen ihrer Vielfalt. Diese charakterisiert sie als einzigartige Weine mit eigener Identität, in denen die Kunst der Weinherstellung repräsentiert wird.

TRAUBE
Tempranillo und Syrah

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
13.5%

TRINKTEMPERATUR
Zwischen 15° und 18°C.

Verkostungsnotizen

Der Wein hat eine klare und strahlende kirschrote Farbe. In der Nase aromatisch, elegant mit komplexen Aromen von schwarzen Beeren in Kombination mit Süßholz und Balsamico; feiner Charakter, elegant und lang anhaltend. Am Gaumen präsentiert sich ein fruchtiger Wein mit breiten Aromen, samtig, voll und rund in Kombination mit feinen Kakaonoten.

Speiseempfehlung

Diesen Wein kann man einfach so genießen. Er passt aber auch perfekt zu Lamm und Käse oder zu Blauschimmelkäse.

Technische Information

Dieser Wein ist eine ganz besondere Cuvée aus Tempranillo Trauben und Syrah verschiedener spanischer Weinanbaugebiete, die ihre eigenen Besonderheiten aufweisen.

Die Trauben stammen von alten Rebstöcken und werden von Hand verlesen.

Die Weinbereitung findet in Edelstahltanks bei kontrollierten Temperaturen von 26 °C – 28°C für 10 bis 14 Tagen statt. Bis zum Ende der malolaktischen Gärung wird der Wein für etwa 3 bis 4 Monate in amerikanischen Eichenfässern gelagert.

Letzte Auszeichnungen

GOLD

2022 Gilbert&Gaillard: FYI Red Blend