



Eghemon

Passimiento Sicilia

- **Produktionssted:**
Passimiento er en ægte Sicilianer propfyldt med Syditaliensk karakter..
- **Druesort og hvad der kendetegner denne:**
Vinen er fremstillet af druerne Nero D'Avola (70 %) og Frappato (30 %).
Dejlig sødme og blød, fløjlsagtig, aromatisk smag med noter af valnød og solbær. Farven er intens granatrød.
- **Hvornår er de høstet og hvordan (håndplukket):**
Høstet i slutningen af september.
- **Alkohol %:**
13,0 %.
- **Hvad passer vinen til:**
Perfekt til vildt, fjerkræ, godt oksekød samt til krydrede retter.
- **Temperatur til servering:**
Bør serveres ved temp på ca. 16-18° C.
- **Drikkeklar eller med fordel gemmes:**
Skal drikkes indenfor 4-5 år.



Pris ved 1 fl. **75,-**

Pris ved 6 fl. **70,-**

dine vine kendetegner

Unikke vine som vi selv importerer til Danmark fra små vinhuse, hvor der kæles for detaljerne.

Value for money - alle vinene er bedømt af "lokalt ekspertpanel" som vurderer alle vinene til en højere salgspris.

Vin er en smagssag men samtidig også en tillidssag - vi sælger ikke vine, vi ikke selv vil drikke.

Vores vine skal ikke være for komplicerede, det betyder at vi primært vælger vine der er "let drikkelige".

Direkte import fra producentens kældre, betyder lavere pris til dig.

Vort salg er langt hen af vejen baseret på "selvbetjening" - vores grundige beskrivelser af vinene skulle gerne betyde, at du trygt kan vælge vin til netop dit behov eller smag.