

---

## Rapsani epilegmenos 0,75 l - red - 2009

Item #: 1037

**12,50 €**

0.75 l | 16,67 €/l



**Weight:** 1.4 kg

This item is not on stock and has to be re-ordered.



---

## Rapsani epilegmenos 0,75 l - red - 2009

Tsantali Rapsani Epilegmenos reift 12 Monate in französischen Barriques und anschließend mindestens 12 Monate in liegenden Flaschen.

Purpurrot in der Farbe,  
duftet würzig, mit leichten Vanille-Tönen  
auf einem Hintergrund von dunklen Wald- und Brombeeren.

Körperreich und weich im Geschmack mit lang anhaltendem Abgang.

Genießen Sie Tsantali Rapsani Epilegmenos bei 18-19 °C, zu  
Fleischgerichten vom Grill, aus dem Backofen mit dunklen, pikanten Saucen,  
zum Wild, zu reifen Käsesorten,...

EPILEGMENOS = Reserve = Prädikat für Rotweine  
mit geschützter Ursprungsbezeichnung,  
die mindestens ein Jahr lang in kleinen Eichenholzfässern (Barriques)  
und mindestens ein Jahr in Flaschen gereift sind.

