



# Pannonhalmi Cabernet franc

Borászatunk TOP vörösbora. Október legvégi, kézi, kisladás szüret. Hosszú palackérelés után került forgalomba. Komoly vörösbor, nagy potenciállal.

**Évjárat:** 2017

**Szőlőfajta:** cabernet franc

**Érlelési eljárás:** 21 napos héjon áztatás után került 12 hónapra új barique hordókba

**Alkoholtartalom:** 15 %

**Szín:** sötét gránát

**Illat:** fekete cseresznye, szilva, édes fűszerek, vanília, kávé, grillázs

**Íz:** a magával ragadó fekete ribizlis aromát szegfűszeg és menta ízek kísérik. Mindemellett fokozatosan találkozunk a pirított hordó, csokoládé, cédrus és zsálya jegyeivel. Merész, figyelemre méltó ízei megtöltik a szájat lédús málnával, érett cseresznyével és egy leheletnyi vaníliával. Komoly test jellemzi, enyhe tanninnal, amely kellemes utóízt hagy a szájban.

**Ételajánlat:** vadhúsokhoz, egyéb vöröshúsohoz, s csokoládés desszertekhez ajánljuk

**Ideális fogyasztási hőmérséklet:** 16 °C

**Érlelési potenciál:** 10-12 év

**Csomagolás:** 0,75 L/palack 6 palack/karton

