



Pannonhalmi Chanson

Egy kedves vörösbor, gyümölcsös ízjegyekkel, finom savszerkezettel. Október eleji kézi, kisládás szüret. Élmény, komoly potenciállal.

Évjárat: 2016

Szőlőfajta: merlot, cabernet franc

Érlelési eljárás: 21 napos héjon áztatás után 2-3 éves barrique hordókban érleltük a tételeket 10 hónapig

Alkoholtartalom: 14 %

Szín: rubinvörös

Illat: erdei piros bogyós gyümölcsök

Íz: megkapóan gyümölcsös vörösbor, enyhe hordóhasználattal

Ételajánlat: olasz tésztaételekhez, húsokhoz, erdei gyümölcsös desszertekhez ajánljuk

Ideális fogyasztási hőmérséklet: 16 °C

Érlelési potenciál: 5-6 éven belül

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

