



Pannonhalmi Cabernet franc

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

Évjárat: 2019

Szőlőfajta: cabernet franc

Érlelési eljárás: 21 napos héjon áztatás után került 12 hónapra új barrique 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 piritott 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

