

Cabernet Sauvignon

Herkomst

La Mancha, Spanje

Druivenras

Cabernet Sauvignon

Vinificatie

De rijpe biologische cabernet sauvignon druiven worden in de ochtend geogst. Dit zorgt voor een lage kerntemperatuur van de druif waardoor de natuurlijke frisheid in het fruit bewaard blijft. Na de kneuzing wordt de most vergist en de natuurlijke suikers omgezet in een alcoholpercentage. Het sap wordt tot rust gelaten op een koele temperatuur.

Rijping

De wijn rijpt 2 maanden in RVS vaten. Dit geeft de wijn wat kracht en rijke aroma's.

Alcoholpercentage

13%

Proefnotitie

Rijpe geuren van rijp zwart fruit. Denk aan zwarte bes, kers en braam. In de mond is deze wijn erg smaakvol. Plezierig in de mond en lichte tannines merk je al snel in de mond.

Wijn-spijs

Perfect als aperitief en op feestjes. Ook lekker met tapas, gegrild vlees, gedroogde worsten.

Serveertemperatuur

16-18 graden Celsius

