



Cabernet Sauvignon

Herkomst

Mendoza, Argentinië

Druivenras

Cabernet Sauvignon

Vinificatie

De druiven komen snel na de oogst de wijnmakerij binnen en volgen een koude maceratie rond 15 °C om het maximale fruit te bevorderen. De most wordt gefermenteerd bij een gecontroleerde temperatuur van 25-28 °C in roestvrijstalen tanks om de fruitigheid, versheid en elegantie van deze variëteit te bevorderen; Een klein deel wordt op een hogere temperatuur gemaakt om het uiteindelijke mengsel een goede tannine, kleur en aroma's te geven.

Rijping

Deze wijn heeft geen houtrijping gehad, alleen rijping op RVS vaten.

Alcoholpercentage

14%

Proefnotitie

Kersenrode kleur met paarse reflecties. Aroma's van rood en zwart fruit met een overwicht van bramen en zwarte bes vergezeld met subtiele eucalyptustonen en drop op een kruidige achtergrond. Breed, zijdeachtig en fris, wat samen met zijn fruitige expressie in de mond het een evenwichtige en aantrekkelijke wijn maakt.

Wijn-spijs

Ideaal bij rood vlees als rosbief uit de oven. Maar ook heel lekker bij een plankje met gedroogde hammen. Is het mooi weer dan schenk je hem perfect bij de barbecue.

Serveertemperatuur

16-18 graden Celsius

