



LE GUAITE

DI NOEMI TISBE IGT

ÅRGÅNG: 2013

ART. NR. 74342

FAKTA OM VINET



DRUVOR:

100% Cabernet Sauvignon



TILLVERKNING:

Druvorna plockas för hand och torkas i 3 månader i små lådor. Vinifieras i december efter torkningen.



LAGRING:

3 år i nya franska Barrique, 1 år på flaska.



FÄRG:

Djupt mörkrött



DOFT:

En intensiv doft av röda bär, passionsfrukt och vanilj. Liten touch av torkade fikon mot slutet.



SMAK:

Frukt från vildhallon med en del syra från björnbär. Lätta tanniner.



PASSAR TILL:

Pasta, köttretter, med fördel vilt. Utmärkt som meditationsvin.

Serveras vid 18°C, luftas 1-2 timmar



ALKOHOLHALT: 17 %

RESTSOCKER: 5,3 g/l

SYRA: 10 g/l