



ZÝMĚ

602020 IGT

ÅRGÅNG: 2016

ART. NR. 72163

FAKTA OM VINET



DRUVOR: 60% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 20% Merlot



TILLVERKNING: Detta är ett sent skördat vin "late-harvest" som handplockas i slutet av september och en bit in i oktober, Cabernet Franc och Cabernet Sauvignon pressas samma dag. Merlot plockas och läggs i små trälådor och torkas 20-30 dagar på vinden. Vinet jäser bara med naturliga jästar i betongtankar i normal temperatur i ca 40 dagar.



LAGRING:
2 år i nya ekfat och 1 år i flaska



FÄRG:
Röd mot djupt lila och granatrött.



DOFT: Röda skogsbär, blåbär, röda vinbär, björnbär och kryddor.



SMAK: Mycket tilltalande och rikt på strama, komplexa, lång kvardröjande, och välbalanserade tanniner och ett vin med fin struktur. Smaker av plommonmarmelad och vilda röda bär. Långt avslut, med fina inslag av svartpeppar, örter och mineraler.



PASSAR TILL: Bra tillsammans med grillat eller stekt kött, och medelmogna och smakrika ostar. Serveras vid 18° C.



ALKOHOLHALT: 14,5 %

RESTSOCKER: 1,9 g/l

SYRA: 5,9 g/l