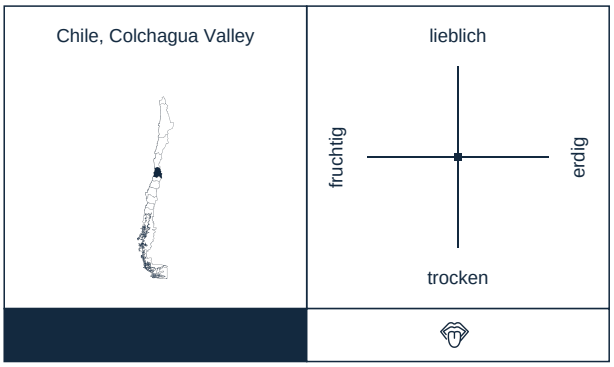
CABERNET SAUVIGNON OF COLCHAGUA VALLEY

VIÑAS MONTGRAS | 2021



Cabernet Sauvignon in Reinkultur: Intensive Aromen von Cassis, roten Beeren, reifen Früchten, Gewürz-, und Ausbaunoten strömen aus dem Glas. Der gehaltvolle Körper mit Schmelz und weichem Gerbstoff sowie die fruchtige Struktur hinterlassen im Abgang einen nachklingenden Eindruck. Dieser Cabernet Sauvignon überzeugt und überrascht durch sein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis.



Cabernet Sauvignon

Genussreife: 4 - 6 Jahre

20 - 25% des Jungweines wurde während zwölf Monaten im Barrique (amerikanischer und französischer Eiche), der Rest im Edelstahltank ausgebaut

Würzig, schwarze Johannisbeere

Sweet and sour, Wok-Gerichte, Tex-Mex-Küche, Riesencrevetten, Kalbssteak, Lammsteak, Rindssteak, Schweinssteak, Chili con carne

Trinktemperatur: 15 bis 17 °C

13 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht				**schwer**
mild				**säurehaltig**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873