

Veramonte Chili

# Cabernet Sauvignon



Druivenstokken : 100 % Cabernet Sauvignon

---

Vinificatie : Koud gemacereerde druiven in open inox vaten en vervolgens fermentatie op oude gisten. Na primaire fermentatie, extra 10 dagen maceratie ter versterking van smaken en zachtheid. Lagering op neutrale eiken vaten (12 maanden)

---

Alcohol : 14.00 %

---

Bewaren : 5 tal jaar

---

Serveertemp. : 16 - 18°

---

Degustatienota : Aroma's van rijp rood - zwart fruit en zwarte peper. Smaken van cassis en lichte kruidigheid. Mooie wijn met lang fluwelen afdronk.

---

Foodpairing : Geroosterd of gegrild rundsvlees, steak champignon, lamsvlees, harde kazen.

---