

Cuvée Nicolas



Rebsorte:

- 100% cabernet Franc

Lokaler Charakter:

- tonig-kalkhaltig

Weinbau :

- Aus einer strengen Parzellenauswahl stammend
- 14 Monate im Eichenfass ausgebaut

Verkostung:

Intensives Bouquet von dunklen Früchten, holzig und würzig. Leuchtend-dunkelrote, dichte Farbe. Am Gaumen komplex mit eleganten Tanninen.

Weinlagerung:

- Mehr als 10 Jahre.

Vereinbarungen :

Rotes Fleisch, Wildgerichte und gereifte Käse.

Dienstleistung :

- Am besten leicht gekühlt zwischen 14 °C und 16 °C servieren.