

Wyatt



Rebsorte:

- 100% cabernet Franc

Lokaler Charakter:

- Sand und Kies

Weinbau:

- 90 Jahre alte Rebstöcke

Verkostung:

Intensives Bouquet von schwarzen Früchten, leicht pfeffrig und würzig. Leuchtende, dichte, purpurrote Farbe. Am Gaumen strukturiert mit geschmeidigen Tanninen.

Weinlagerung:

- Mindestens haltbar bis 10 Jahre

Vereinbarungen:

Rotes Fleisch, Wild und Käse

Dienstleistung:

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