



VASSE FELIX CABERNET SAUVIGNON 2021

Art. nr 1030822

Pris 339,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Vasse Felix

Ursprung Margaret River, Australien

Varukategori Röda viner

Förslutning Skruvkork

Druvor Cabernet Sauvignon 86%, Malbec 14%

Alkoholhalt 14%

Totalsyra 6,1 g/l

Restsocker 0,2 g/l

Sortiment Restaurang

Karaktär Fruktig och kryddig doft med inslag av skogsbär, björnbär, röda bär, örter, svart tryffel, mineral, viol, vanilj och cederträ. Smaken är fyllig, elegant och smakrik med finstämda tanniner som ger struktur och en uppiggande syra. En klassisk Cabernet Sauvignon från Margaret River.

Tillverkning Druvorna skördades mellan 24 mars och 9 april. De avstjälkades och pressades sedan i en kombination av 83% basket press och resterande i pneumatisk press. De olika vingårdslägena vinifierades separat. Musten spontanjäses i en kombination av rostfria stältankar och öppna jäskar. Maceration under 11-34 dagar.

Lagring Vinet har lagrats 19 månader på franska ekfat varav 37% nya och resten 1-4 år gamla fat. Vinet kan drickas redan nu men kan under gynnsamma förhållanden lagras över 20 år.

Passar till Serveras vid 17-18°C till rätter av lamm, nöt eller vilt, exempelvis helstekt lammytterfilé med rosmarin, vitlök, mandelpotatisgratäng, smörstekta kantareller, ugnsrostad schalottenlök och rödvinsky, entrecôte med pepparsås, pommes frites och grillade grönsaker eller rödvinsbräserad oxkind med rotfruktspuré och rostad silverlök. Vinet passar även utmärkt till olika hårdostar som 24 månaders Comté, vällagrad cheddar, Mimolette extra vieille eller en lagrad Gouda. Dekantera gärna vinet 1-2 timmar före servering.

Information Detta vin såg dagens ljus 1972 då den första årgången producerades.

