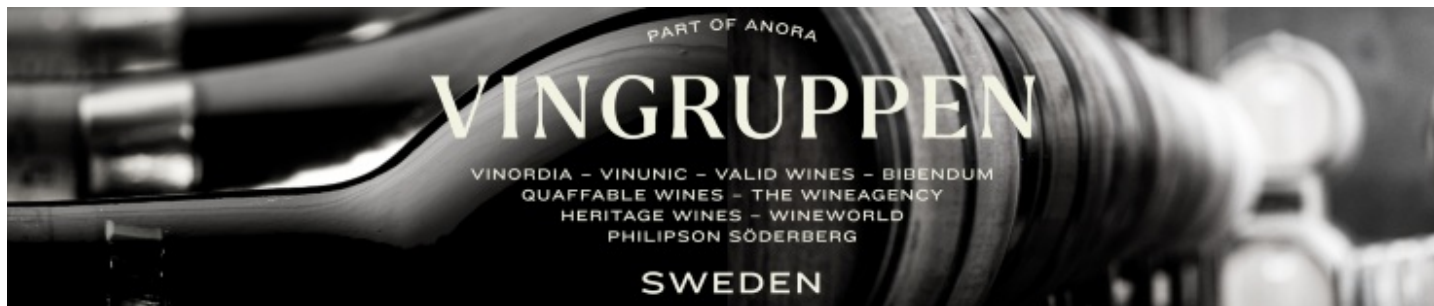




VASSE FELIX CABERNET SAUVIGNON 2022

Art. nr 78326

Pris 339,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Vasse Felix

Ursprung Margaret River, Australien

Varukategori Röda viner

Förslutning Skruvkork

Druvor Cabernet Sauvignon 89%, Malbec 10%, Merlot 1%

Alkoholhalt 14,5%

Totalsyra 6,4 g/l

Restsocker 0,5 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Fruktig och kryddig doft med inslag av skogsbär, björnbär, skogshallon, lakrits, läder, vanilj, ceder och torkade örter. Smaken är fyllig, elegant och smakrik med finstämda tanniner som ger struktur och en uppiggande syra. Lång harmonisk eftersmak med en fin mineralitet. En klassisk Cabernet Sauvignon från Margaret River.

Tillverkning Druvorna skördades mellan 16 mars och 18 april. De avstjälkades och pressades sedan i en kombination av 81% basket press och resterande i pneumatisk press. De olika vingårdslägena vinifierades separat. Musten fick spontanjäsa i en kombination av rostfria ståltankar och öppna jäskar. Maceration under 11-34 dagar, i genomsnitt 18 dagar. Vinet har lagrats 18 månader i franska 225L ekfat varav 34% var nya och resten 1-5 år gamla fat. Sedan blendades vinet och lagrades därefter ytterligare 1 månad i ståltank före buteljering.

Lagring Vinet kan drickas redan nu men kan även med fördel lagras upptill 20 år eller mer.

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 rödvinssky, 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.

