

## Cabernet Dorsa Réserve 75 cl



CHF 28.20 75 cl

CH - Ein Wein mit viel Verführungspotenzial: Dunkles Kirschrot mit strahlenden Facetten ins Dunkelviolett und ein Bukett von intensive Beerennoten und Aromen von erwärmten Früchten. gebranntem Zucker, Holundersaft und Kräutern. Im Gaumen zeigt er sich dicht und rund, mit reifen, saftigen Tanninen, schönem Schmelz und angenehmer Frische. Der lange, nachhaltige Abgang begeistert mit einem Hauch von feinen Gewürznoten. - 2021

**GVS** Schachenmann AG

Dunkles Kirschrot mit strahlenden Facetten ins dunkelviolett. Intensive Beerennase, auch erwärmte Früchte, gebrannter Zucker, etwas Holundersaft und Kräuter. Dicht mit runden, reifen, saftigen Tanninen, schönem Schmelz und passender Frische. Lang anhaltender Abgang mit einem Hauch von feinen Gewürznoten. Gemäss VINUM 'ein Wein, der viel Verführungspotential besitzt'

Traubensorte	Cabernet Dorsa

Herkunft Ein Wein mit viel Verführungspotenzial: Dunkles Kirschrot mit strahlenden

Facetten ins Dunkelviolett und ein Bukett von intensive Beerennoten und Aromen von erwärmten Früchten, gebranntem Zucker, Holundersaft und Kräutern. Im Gaumen zeigt er sich dicht und rund, mit reifen, saftigen Tanninen, schönem Schmelz und angenehmer Frische. Der lange, nachhaltige Abgang begeistert mit

einem Hauch von feinen Gewürznoten.

**Produzent** GVS Schachenmann AG

> Vinifikation Traditionelle Maischengärung, Ausbau im Barrique

Charakter Dunkles Kirschrot mit strahlenden Facetten ins dunkelviolett. Intensive

> Beerennase, auch erwärmte Früchte, gebrannter Zucker, etwas Holundersaft und Kräuter. Dicht mit runden, reifen, saftigen Tanninen, schönem Schmelz und passender Frische. Lang anhaltender Abgang mit einem Hauch von feinen Gewürznoten. Gemäss VINUM 'ein Wein, der viel Verführungspotential besitzt'

ΨO Passt zu Grilladen, Fleisch, Käsesorten.

**Trinkempfehlung** 6 Jahre / 16-18°C

(#) Artikel Nr. 5138/21

Ä

Inhalt 75 cl

**Jahrgang** 2021

Weintyp Rotweine