

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. - 2022

 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'
	Passt zu	Grilladen, Fleisch, Käsesorten.
	Trinkempfehlung	6 Jahre / 16-18°C
	Artikel Nr.	5138/22
	Inhalt	75 cl
	Jahrgang	2022
	Weintyp	Rotweine

