

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'



Passt zu

Grilladen, Fleisch, Käsesorten.



Trinkempfehlung

6 Jahre / 16-18°C



Artikel Nr.

5138/21



Inhalt

75 cl



Jahrgang

2021



Weintyp

Rotweine

