



## CABERNET SAUVIGNON RESERVE 2015, CASIR DOS SANTOS

Lavet på ren Cabernet Sauvignon. Druerne kommer fra 50 år gamle stokke på højtbeliggende marker (mere end 1.000 moh.) i Tupungato som er en af de bedste underregioner i Mendoza i Argentina. Lavet med kølig præmaceration, gæret på trækar og lagret på fade af fransk eg i otte måneder.

Intens og koncentreret aroma af solbær, mynte og mørk chokolade. Smagen er fyldig med frisk syre og faste tanniner.

Perfekt vin til lam og oksekød - gerne grillet eller med en tæt sauce. God som lidt bedre vin til fx lasagne eller andre smagfulde retter.

**Læs mere om producenten på [Bichel.dk](http://Bichel.dk)**

**LAND:**  
Argentina

**OMRÅDE:**  
Mendoza

**DRUETYPE:**

**LAGRING:**  
Små fade

**SERVERING:**  
16-18 °C

**GEMMEPOTENTIALE:**  
2017-2027

**ALKOHOL:**  
14 %

**VELEGNET TIL:**  
Lam Oksekød