



LAND:

Australien

OMRÅDE:

Margaret River

DRUETYPE:

LAGRING:

Små fade

SERVERING:

14-16 °C

GEMMEPOTENTIALE:

2018-2038

ALKOHOL:

14,5 %

VELEGNET TIL:

Lam Løbende vildt Oksekød

CABERNET SAUVIGNON TOM CULLITY 2014, VASSE FELIX

Lavet på 80 % Cabernet Sauvignon, 16 % Malbec og 4 % Petit Verdot fra mark plantet i 1967 i en perfekt årgang. Modnet 18 måneder på barriques af fransk eg - 62 % nye og resten 1-4 år gamle fade.

Fantastisk duft - kompleks og fokuseret på en gang, intens og frisk: solbær, ribs, hindbær, kirsebær, tobak, tang, jord, beder, vanilje, peber og røg. Tæt og veldefineret i smagen med faste, men silkebløde tanniner og en næsten uendelig eftersmag. Meget stor vin, der vil udvikle sig over mange år.

Til det bedste okse eller lammekød.

Læs mere om producenten på Bichel.dk