

Weinert Cabernet Sauvignon 2019



Middels dyp rubinrød med noe murstein. Aromatisk duft, solbær, krydder, cedertre og noe animalske toner. Moden stil, runde tanniner. Fin friskhet og en lang behagelig ettersmak.



100 % Cabernet Sauvignon



Vinstokkene er mellom 20 til 25 år gamle. 100 % avstilking. Temperaturkontrollert fermentering ved 28-30 grader i betongtank med epoxybelegg. Overpumping 2 ganger om dagen. Fermentering i 7-9 dager med skallkontakt, og 5-10 dager uten skallkontakt. Malolaktisk fermentering. Ingen kaldstabilisering.



4 år på franske eikfat på 4.000-6.000 liter og deretter 4 år på flaske.

kr

Alkohol: 14.5%

Vinmonopolet:

Bestillingsutvalget

2144201

Produsent Cavas de Weinert	Type Rødvin	Land Argentina	District Mendoza
Sukker (g/l) 2.5	Syre (g/l) 5.2	Volum 75 cl	Ant. i kart. 6