VINSCENT
WINES

TECHNISCHES DATENBLATT:

Red Wine Unánime Blend

WEINGUT: La Mascota

WEINBERGE: San Carlos, UCO-Tal, Mendoza

ALKOHOLGEHALT [% VOL.]: 14,5

SÄUREN [G/L]: 5.35

REBSORTE: 60% Cabernet Sauvignon, 25% Malbec, 15% Cabernet Franc
Weinherstellung: Handlese in Plastikbehältern. Auswahl der Trauben. Abbeeren und Quetschen. Auswahl der Beeren. Gärung und Mazeration Mazeration in Edelstahltanks bei 23-25 °C für 19 Tage. Natürliche malolaktische Gärung. Reifung für 20 Monate in neuen französischen Eichenfässern. Französische Eichenfässer. Filtrierung. Flaschenabfüllung.

IDEALE SERVIERTEMPERATUR: 16°-18°C

VERKOSTUNGSNOTIZEN:

präsentiert eine intensive kirschrote Farbe und elegante Aromen von Schokolade und Tabak, ergänzt durch einen Hauch von schwarzem Pfeffer und fleischigen Noten. und Tabak, ergänzt durch einen Hauch von schwarzem Pfeffer und fleischigen Noten.
Es ist ein Wein mit guter Struktur und runden Tanninen, die sich perfekt mit seiner frischen und saftigen Säure verbinden.

PAARUNG:

Ideal zu gegrilltem roten Fleisch, Eintöpfen und Schmorgerichten.

www.vinscentwines.de
Rosenthaler str. 72A 10119, Berlin
info@vinscentwines.de