

Lanthieri Cabernet Sauvignon dyrkes i lavereliggende vinmarker i Vipava Valley, cabernet sauvignon trives med kjølige netter og med et jordsmonn med et høyt innhold av leire og kalksten. Forholdene gir god næring til vinplantene i vekstsesongen og druene får en fin aromatisk utvikling og en balansert smak. Druene håndplukkes og hele drueklaser fermenteres på lav temperatur i to uker, før pressing og overføring til nye og brukte franske elkefat (225L og 800L), 18 måneders modning før tapping på flaske. Flaskene merkes med ZGP som er det samme som DOP (Kvalitetsvin som er geografisk beskyttet).

VIPAVA 1894 D.O.O.

Vipava Lanthieri Cabernet Sauvignon 2018

Produktbeskrivelse

Middels rubinrød.

Duft av mørke kirsebær og tranebær, cassis, med mørk sjokolade og kanelduft. Elegant og fruktig vin med medium fylde. Myke og fine tanniner og en saftig smak. Lang ettersmak av cassis og delikate krydderier.



13%

Bruksområde

Variert mangfold av kjøttretter. Passer bra til grillet kjøtt, okse- og lammekoteletter og til villsvin eller villt.



FAKTA

Vinmonopol nr	11708701
Vectura nr	155281
EPD nr	5543053
Utvalg	Bestillingsutvalget
Volum	75
Pris Vinmonopolet	159.93
Pris Grossist eks. mva	135.82
Druetype	100 % Cabernet Sauvignon
Sukkerinnhold	2 g/l

Syreinnhold	4,5 g/l
Lagringspotensiale	Drikkeklar, men kan også lagre.
Serveringstemperatur	16° - 18° C
Land	Slovenia
Distrikt	Vipava-dalen (Vipavska dolina).