

Mácula

Geschmack |

Erzeugt aus selektiertem Lesegut von bis zu 28 Jahre alten Rebstöcken. Zeigt im Glas ein dunkles Bordeauxrot. Facettenreiches Bukett mit Pfeffer, Gewürznelke, Balsam, dunkler Schokolade und Beeren. Am Gaumen kraftvoll und zugleich elegant, Noten getrockneter Blumen, Veilchen. Langer, präsender Abgang mit feiner Tanninstruktur, elegant, beeindruckend. Ein perfekter Solist, den Sie aber auch sehr gut mit Schmorgerichten, rotem Fleisch, Rumpsteak und kräftigen Käsen kombinieren können.

Rebsorten |

Cabernet Sauvignon (40 %)
Merlot (60 %)

Fassreife |

26 Monate französische Eiche

Analysedaten |

Alkohol: 15,00 % | Säure: 5,25 g/l |
Restzucker: 1,90 g/l

Passt zu ... |

Fleisch: Rot, Rumpsteak, Schmorbraten, Steak
Käse: Kräftig
Sonstiges: Solo (zu) trinken

