

Cahors 2018 cuvée Prestige

De kleur is prachtig donker robijnrood met blauwachtige reflecties. Bij openen van de fles ruikt u gelijk de rijping op een eikenhouten vat. Heeft aroma's van vanille, mokka en gedroogd fruit. De tannines zijn nog soepel. Heerlijk bij stevige, pittige gerechten. Past ook uitstekend bij een bbq. Een wijn met mooi bewaar potentieel.



Smaakprofiel: Heerlijk rond en robuust met bewaar potentieel.
(Advies: half uur voor drinken open)



Druiven: 100% Malbec (18 maanden op eikenhouten vat)



Aroma's: Vanille, mokka en gedroogd fruit zoals verse amandel en hazelnoot



Drinken bij: Pittige gerechten, lam, rood vlees en Bbq



Jaargang	2018
Land	FRANKRIJK
Wijnregio	AOC Cahors
Wijnhuis	Chateau Latuc
Smaakprofiel	Vanille, mokka en gedroogd fruit zoals verse amandel en hazelnoot
Type/Kleur	Rode wijn
Inhoud	0,75l
Alcoholpercentage	14%
Allergenen	Bevat sulfieten
Serveertip	Pittige gerechten, lam, rood vlees, bbq
Serveertemperatuur	16-18 °C
Op dronk tot	2028
Op dronk van	Nu op dronk
Afsluiting	Kurk