



Pernod Ricard Estonia

Gabriel Meffre La Chasse Shiraz

Maa

Prantsusmaa

Alkoholisaldus

13%

ART. NR

MAHT

750 ml



Tootja: Gabriel Meffre
Viinamarjasordid: Syrah/Shiraz

Veini valmistamine: osa marjadest lastakse põllul maksimaalselt küpseda, et tagada veinis rikkalik mustade kirsside ja mustsõstra karakter ja siidine tekstuur. 2-3 nädalat leotatakse viinamarjakestasid ning käärimine temperatuuril 28-30 C. Vein on läbinud ka malolaktilise fermentatsiooni. 15% veinist on tammevaadis küpsenud 6 kuud.

Välimus: sügav punane, purpurse tooniga

Aroom: täidlane ja elav, tunda tumedaid puuvilju, kannikesi, punaseid marju ja vürtsikust.

Maitse: tasakaalustatud, ümarad pehmed tanniinid, küpseid puuvilju, pikk järelmaitse.

Toidusoovitused: laia valiku roogadega nii valgest kui punasest lihast, grillitud ja küpetatud toidud, lihtsamad juustud, kanaliha.

Serveerida: 16-18°C.

Keldri küpsemise potentsiaali: 3 aastat.