



Pernod Ricard Estonia

# Brancott Estate Merlot Cabernet Sauvignon

## MAA

Uus-Meremaa

## PIIRKOND

North Island

## ALKOHOLISISALDUS

13%

Piirkond: Põhjasaar

Viinamarjasirdid: Merlot ja Cabernet Sauvignon

Veinivalmistamine: korje märtsis. Peale rootsude eemaldamist ja purustamist toimub fermentatsioon kontrollitud temperatuuril mitte üle 27 C ja kestab kuni 12-14 päeva. Küpsenud kasutatud prantsuse tammevaatides. Hoolikas segamine, kus domineerib Cabernet Sauvignon aroom ja pehmust annab maitsele Merlot.

Värvus: vein on sügavpunane, purpursed toonid.

Aroom: klassikaline marjade ja ploomi aroom, vürtsikus kombineeritud tammevanilliga.

Maitse: suhteliselt täidlane, marjane, Cabernet parkained heas kombinatsioonis Merlot ploomisuse ja mündi iseloomuga.

Soovitame: veisefilee, küpsetatud ribi, pardi, jänese, lambaliha, lihapallide, ulukiprae ja kindlasti aromaatsete, jõuliste juustudega. See on ka äärmiselt nauditav vein iseseisvalt joomiseks.

Serverimistemperatuur: 18 C juures.



## Maht

ART. NR

MAHT

750 ml