



## CABERNET SAUVIGNON FILIUS 2015, VASSE FELIX

Lavet på 87 % Cabernet Sauvignon og 13 % Malbec. Al frugt er høstet i Margaret River og hvert plot er vinificeret separat og modnet 12 måneder på barriques - 13 % nye, resten mellem 1 og 5 år gamle. Blendet er lavet efter lagring.

Duften er klassisk Cabernet domineret af solbær med krydrede noter fra fadet og aromaer af grus, skovbund og salvie. Mellemfyldig med gavnild frugt, faste tanniner, god friskhed og en ret lang eftersmag.

Til rødt kød - okse, kalv eller lam.

**Læs mere om producenten på [Bichel.dk](http://Bichel.dk)**

**LAND:**

Australien

**OMRÅDE:**

Margaret River

**DRUETYPE:**

**LAGRING:**

Små fade

**SERVERING:**

14-16 °C

**GEMMEPOTENTIALE:**

2018-2027

**ALKOHOL:**

14 %

**VELEGNET TIL:**

Lam Løbende vildt Oksekød