



LAND:

Chile

OMRÅDE:

Colchagua

DRUETYPE:

LAGRING:

Små fade

SERVERING:

15-17 °C

GEMMEPOTENTIALE:

2016-2025

ALKOHOL:

14,5 %

VELEGNET TIL:

Lam Oksekød

CABERNET SAUVIGNON ROYALE 2014, KOYLE

Lavet på 85% Cabernet Sauvignon, 7% Malbec, 4% Merlot, 4% Petit Verdot. Lagret 18 mdr på barriques af fransk eg. Royale er Koyles premium-serie, hvor der benyttes druer fra de bedste parceller.

Meget intens duft af solbær, brombær og ceder - dyb og kompleks. Mange-facetteret smag - på en gang rank, elegant, fyldig og med lang eftersmag. Fast tanninstruktur og frisk syre.

Royale er Koyles luksusserie. Velegnet til elegante retter med lammekød eller oksekød.

Læs mere om producenten på Bichel.dk