



LAND:

Chile

OMRÅDE:

Colchagua

DRUETYPE:

LAGRING:

Små fade

SERVERING:

15-17 °C

GEMMEPOTENTIALE:

2017-2027

ALKOHOL:

14 %

VELEGNET TIL:

Lam Oksekød

CARMÈNÈRE ROYALE 2015, KOYLE

Lavet på 85% Carmènere, 8 % Cabernet Franc og 7 % Petite Verdot fra lavtydende marker i Los Lingues. Lagret 18 mdr på barriques af fransk eg. Royale er Koyles premium-serie, hvor der benyttes druer fra de bedste parceller.

Noter af brombær, hindbær og tomat med noter af vanilie og grafit. Fyldig og intens smag med faste, fløjsagtige tanniner.

Royale er Koyles luksusserie. Velegnet til elegante retter med lammekød eller oksekød. Prøv den til boeuf bearnaise.

Læs mere om producenten på Bichel.dk