



CORNERSTONE 2014, REYNEKE

Bordeaux-blend lavet på 47 % Cabernet Sauvignon, 44 % Cabernet Franc og 9 % Merlot - alt sammen fra biodynamisk dyrkede marker. Gæret naturligt i cementæg og derefter modnet 18 måneder på fade af fransk eg - 30 % nye og 70 % et og to år gamle fade.

Flot intensitet med dominans af solbær, solbærblad, tobak og cigaræske. Fast, men blødt tanninbid, god friskhed og meget flot længde i smagen.

Perfekt til rødt oksekød, til vildt eller til lammekoteletter.

Læs mere om producenten på Bichel.dk

LAND:
Sydafrika

OMRÅDE:
Stellenbosch

DRUETYPE:

LAGRING:
Små fade

SERVERING:
14-16 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2016-2026

ALKOHOL:
14,5 %

VELEGNET TIL:
Lam Oksekød