

## Kopar Cuvée DHC-Villany



Bewertung: Noch nicht bewertet

**Preis**

44.00 Fr.

39.00 Fr.

[Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt](#)

### Beschreibung

Nur die besten Lagen von Cabernet Franc, Merlot und Cabernet Sauvignon werden verwendet und zu unterschiedlichen Zeitpunkten geerntet, nämlich wenn sie die optimale Reife erreicht haben.

Die verschiedenen Sorten werden getrennt vergoren und ausgebaut, so dass die Grundweine einzeln verkostet und ausgewählt werden können.

**Traubensorten:**

50% Cabernet Franc, 40% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon

**Ausbau:**

60 % in neuen und 40 % in jährigen ungarischen Eichen-Barriques für 16 Monate

**Farbe:**

schwarzviolett mit burgunderrotem Rand

**Duft:**

Gewürze von gerösteter Eiche, schwarzem Pfeffer, Waldbeeren, ein Hauch von Tabak und mineralische Noten.

**Geschmack:**

Am Gaumen zeigt er eine ähnliche Komplexität, was den Charakter des Jahrgangs widerspiegelt. Die üppigen Tannine werden durch wunderbar konzentrierte Beeren Aromen ausgeglichen, tolle Fülle mit langanhaltendem Abgang. Ein sehr schöner "Bordeaux-Blend" zum Geniessen!

**Passt zu:**

Gulasch, dunkles Fleisch, Grilladen, Rinds- und Lammfilet, Wild, Wildgeflügel, kräftige Hart und Weichkäse oder nur so zum Geniessen!