

Gustav Clauss

Οίνος

Ένα πλούσιο κόκκινο garnet χρώμα σε συνδυασμό με ένα σύνθετο και πολλών επιπέδων άρωμα γλυκών κόκκινων και μαύρων φρούτων, έρχονται να συνθέσουν τον απολαυστικό αυτό οίνο. Καλά στρογγυλεμένο και κομψό, αυτό το κρασί αναδεικνύει ένα βελούδινο, μαλακό μπουκέτο μαύρων φρούτων βανίλιας που ανοίγει και συμπυκνώνεται στο εσωτερικό του ουρανίσκου. Ισορροπημένο τέλεια με επαρκή οξύτητα και μαλακές ταννίνες ολοκληρώνεται με ένα μεγάλης διάρκειας τελείωμα.

Ποικιλία

Μαυροδάφνη 40%, Cabernet Sauvignon 60%.

Οινοποίηση

Εκχύλιση για κάθε ποικιλία χωριστά, ζύμωση σε ανοξειδωτη δεξαμενή, ήπια εκχύλιση και μετά το πέρας της αλκοολικής ζύμωσης. Παλαίωση σε δρύινα βαρέλια 225lt 2ης χρήσης για 18 μήνες.

Ιδανικό Ταίριασμα

Ιδανικό για να το απολαύσει κανείς μόνο του, αλλά μπορεί να συνοδεύσει τα περισσότερα πιάτα κόκκινου κρέατος καθώς και τα ελληνικά τυριά.

Σε ιδανικές συνθήκες συντήρησης μπορείτε να το απολαύσετε για 10 χρόνια ακόμη.

Σερβίρεται σε θερμοκρασία δωματίου 15 - 18°C.

