

2013 CHANGYU NOBLE DRAGON

KINA, ØVRIGE

Fyldig og elegant

Farven er dybrød. Bouquet'en er udtalt frugtig med solbær, noter af eg, tørrede druer og en smule røg. Vinen er fyldig med bløde tanniner. En rund og blød vin med en elegant afslutning, der beviser, at man godt kan lave vin i Kina.

Drik Changyu Noble Dragon til krydret mad. Vinen går fint til både rødt kød som okse og lam eller lyst kød som gris eller fjerkræ. Soyabaserede sovser og retter med hvidløg er også gode match til Changyu Noble Dragon. Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER Tør ● — ● — ● — ● — ● Sød

FYLDE Let ● — ● — ● — ● — ● Kraftig

Fremstilling

Vinmarkerne er begunstiget af det varme fugtige monsunklima. Området ligger tæt på havet, så sammenlignet med de samme højdedrag inde i landet er vinteren mildere og sommeren friskere. Det milde klima er gunstigt for udviklingen af druernes farve og smag.

Denne vin er lavet på de to druer Cabernet Gernischt (60%) og Cabernet Sauvignon (40%). Vineriet anvender topmoderne teknikker i vinproduktionen. Gæringen af de særligt udvalgte druer foregår under kontrollerede temperaturer, og vinen får lov til at udvikle sig på franske egetræsfade i seks måneder.

