

2016 KINGSTON ESTATE CABERNET SAUVIGNON, COONAWARRA

AUSTRALIEN, COONAWARRA

Intens og elegant

Kingston Estate Cabernet Sauvignon er mørk i glasset med ganske fine violette aftegninger. I duften fornemmes mørk frugt suppleret af solbær og vanilje. I ganen er intens moden frugt med krydderier og elegante tanniner i eftersmagen.

Server Kingston Estate Cabernet Sauvignon til for eksempel retter med lam, oksekød og generelt gerne til krydrede retter.

Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER	Tør	●	●	●	●	●	Sød
FYLDE	Let	●	●	●	●	●	Kraftig

Fremstilling

I druernes modningsperiode eksponeres vinstokkene for tilpas varme og sol til at udvikle druer med masser af frugtkoncentration og intensitet. Druerne modner til perfektion i de tørre og relativt kølige somre og høstes i marts – april og bringes til vineriet i de kølige morgentimer, hvor de afstilles og udbløder i mosten. Efter gæring modner vinen på amerikansk og fransk eg.

Om Producenten

Kingston Winery har slået sig fast som én af Australiens vigtige vinleverandører.

Serien Echelon er det ypperste af Australiens formåen indenfor vin; de fineste druer fra de bedste regioner. Kun druer af ekstraordinær høj kvalitet bliver anvendt til serien Echelon, som er Kingstons Rolls Royce.

