

Cuvée Maclura

Viner & Processer



Druesort

- Grenache 60%
- Syrah 20%
- Mourvèdre 10%
- Cinsault 10%



Terroir

- Overvejende dybe lerjorde dækket af runde sten.



Vinfremstilling
og aldring

- Håndplukket.
- Ingen afstikning, blanding af druesorter.
- Indfødte gærstammer, spontan gæring.
- Emaljeret tank.
- Lagring: 1 år i emaljeret tank.

Smagning & Opbevaring



Farve

- Dyb rød, skinnende



Næse

- Solbær og lakrids.



Mund

- Elegant, blød finish.



Opbevaring
Servering

- **Opbevaringstid: 5 til 10 år**
- Passer til : Stegt rødt kød, pølser, indmad.
Serveres ved 17 °C.

