

Quintessa 2018



Innbydende aroma av cassis, bjørnebær, rips og undertoner av salvie, timian og roseblader. Smak av mørk sjokolade, svart kirsebær og blåbær. God syre, med fin bærfrukt og mineralitet. Egner seg meget godt for lagring.



92% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc, 2% Merlot, 2% Carménère, 1% Petit Verdot.



Vinen masereres med skall i 22 dager før pressing og videre gjæring.



Vinen er lagret 20 måneder på franske eikefat, hvorav 62% er nye.

kr

Alkohol: 14,5%

Vinmonopolet:

Bestillingsutvalget

15153301

Produsent Quintessa	Type Rødvin	Land USA	District California
Sukker (g/l) Under 3	Syre (g/l) 5,3	Volum 75 cl	Ant. i kart. 6