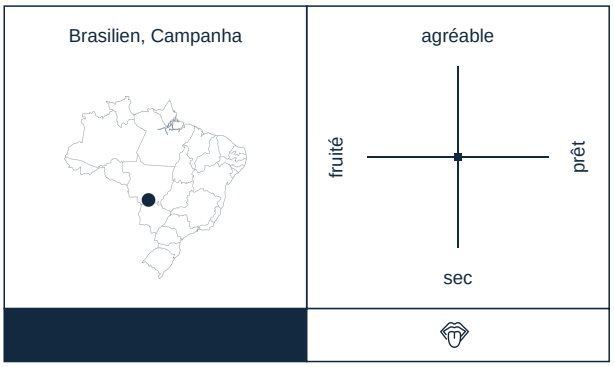
SEBRUMO CABERNET SAUVIGNON SEBRUMO

MIOLO | 2022



Le vin de cépage Sebrumo Cabernet Sauvignon de Miolo convainc par sa rondeur et son nez aux arômes puissants rappelant des fruits noirs et cuits (cassis, prune, compote de prune). De charmantes notes boisées et de fumée (bois toasté) lui confèrent de la complexité ainsi quune touche damertume et une rondeur épicée. Limpression puissante, soutenue par une acidité bien intégrée, se poursuit au palais et évolue en une finale équilibrée et dune grande persistance.



Cabernet Sauvignon

Maturité optimale: 3 - 6 Années

Elevé pendant 12 mois en fût de chêne français et américain.

floral, épicé, végétal frais, cassis, fruits cuits, prune, compote de prunes, bois toasté

charcuterie, tartelettes aux légumes, lapin, boeuf, agneau

Température de dégustation: 16 jusqu'à 18 °C

15 % Vol.

Contient des sulfites

léger				**lourd**
doux				**acide**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873