

SIMON HACKETT

Foggo Road – Cabernet Sauvignon

JAHRGANG	2016
ANBAULAND	Australien
REGION / LAGE	MacLaren Valley
REBSORTE (N)	Cabernet Sauvignon
GESCHMACK	Trocken
VINIFIKATION	
PRÄMIERUNG	
CHARAKTER	Tiefes Rot mit rubinartigen, violetten Reflexen, Aromen von schwarzen Johannisbeeren und Eukalyptus, würzig im Bukett. Im Geschmack fein eingebundene Aromen von der Lagerung im kleinen Holzfass, seidige Tannine und reife Fruchtnoten.
EMPFEHLUNG	Zu kräftigen Fleischgerichten, Gratins, geschmortem, würzigem Lammfleisch, Grilladen und reiferen Käsesorten.
SERVIERTEMP.	17 - 19 °C
INFO	Das kleine Familienweingut liegt im MacLaren Vale, südlich von Adelaide. Die Region bietet beste Bedingungen für den Anbau von Cabernet Sauvignon und Shiraz. Alle Weine werden von Simon Hackett persönlich angebaut. Zu seinen Spitzenweinen gehören weiterhin der Cabernet Sauvignon „Foggo Road“ benannt nach der Weinbergslage sowie „Anthony's“ Reserve Shiraz.



ANALYSE	Säure	5,6 g/l	Restzucker	5,8 g/l
----------------	-------	---------	------------	---------



>> Zur Website der Firmengruppe
<http://www.bernard-massard.de>

Alkohol	14 % vol
---------	----------

Inhalt / Fl. je Karton	0,75 L	6
------------------------	--------	---

EAN FI.	4008077697068
---------	---------------