



Thürer Dark Chocolate



Produzent:

Thürer Weine

Herkunft:

Graubünden, Schweiz

Traubensorten:

Cabernet Sauvignon /
Merlot

Flaschengrösse:

75 cl

Vol.%

13.1

Allergene:

enthält Sulfite

Weinbeschreibung:

Dark Chocolate - der Muskulöse – ist eine Assemblage aus Cabernet Sauvignon und Merlot. In der Nase nimmt man die schwarze Johannisbeere und eine feine geröstete Note wahr. Im Gaumen besitzt er eine elegante Tannin-Struktur mit einem intensiven langen Abgang. Ein untypischer Wein aus Graubünden.

Vinifikation und Ausbau:

Die Cabernet Sauvignon und die Merlot Trauben werden sorgsam von Hand gelesen. Die Gärung findet in 500 Liter Ständen statt. Beide Sorten werden separat ausgebaut. Der Cabernet Sauvignon wird 12 Monate in Französischer Eiche, der Merlot 12 Monate in Amerikanischer Eiche ausgebaut, anschliessend assembliert.

Passt zu:

Roten Fleischsorten, Wildgerichte und Käse.

Lagerfähigkeit bis 7 Jahre