

La Curiosa – Cabernet Sauvignon / Cruce del Zorro

Herkunft:	Valle de la Concepción, Tarija (Bolivien)
Traubensorten:	100% Cabernet Sauvignon
Ausbau:	Im Stahltank.
Lagerfähigkeit:	8 - 10 Jahre
Alkohol:	13,7% vol.
Grösse:	75 cl

Degustation



Auge:

Tiefrote Farbe mit violetten Reflexen.

Nase:

Die Nase zeigt sich komplex und ausdrucksstark, mit einer harmonischen Verbindung aus roten und dunklen Früchten. Cassis steht klar im Vordergrund, begleitet von feinen Noten dunkler Schokolade. Würzige Anklänge von schwarzem Pfeffer verleihen dem Bouquet zusätzliche Spannung, während dezente Vanillenoten aus dem Holzausbau für eine elegante, warme Abrundung sorgen. Insgesamt wirkt die Aromatik vielschichtig, ausgewogen und charaktervoll.

Mund:

Am Gaumen zeigt sich der Wein mit einem weichen, leicht süsslichen Auftakt und entwickelt rasch einen kräftigen, strukturierten Körper. Die edlen, gut eingebundenen Tannine umschmeicheln den Gaumen und verleihen ihm Eleganz und Tiefe. Insgesamt wirkt er kraftvoll und nuanciert zugleich, mit einer sehr schönen Balance. Der Abgang ist lang, harmonisch und anhaltend.

Trinkempfehlung

Ideal zu rotem Fleisch oder Grilladen.

Ausschanktemperatur: 16 - 18° C