

## Claremont Cabernet Sauvignon Reserve 2006



<b>Ursprung</b>	Coonawarra, South Australia, Australien
<b>Producent</b>	The Directors Cellar
<b>Årgång</b>	2006
<b>Druva</b>	85% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot
<b>Kork</b>	Skruvkapsyl
<b>Volym</b>	0,75 lit
<b>Alkoholhalt</b>	14%
<b>Antal flaskor/kolli</b>	12
<b>Artikelnummer</b>	7201101/06

### Vinifikation

Vinrankorna är 25 år gamla, maskinskördad, jäsning sker på ståltank. Skalkontakt i 10-15 dagar. Vinet har legat 18 månader på franska ekfat (30% nya, 70% gamla).

### Jordmån/Uppbindning

”Terra Rossa” jordmån av lera och kalksten. ”Terra Rossa” är väldigt mineralrik. ”Terra Rossa” från Coonawarra är Australiens mest kända jordmån. Samma jordmån som i La Mancha, Spanien.

### Klimat

”Cool climate” area, kalla och våta vintrar. Våren är kall och oftast frostig. Somrarna är milda och torra och hösten kall. Liknar klimatet i Bordeaux.

### Karaktistik

Ett kraftigt rött vin med mycket doft och smak av björnbär, körsbär, mullbär, plommon hint av choklad, mint, örter, ceder och kryddighet. Bra längd, väl balanserat.

### Användning

Passar bra till kött t.ex. lamm, kryddiga rätter, lagrad ost och choklad. Serveringstemperatur: 16-18°C.

### Lagring

Vinet kan lagras i ca 15 år