Cabernet Dorsa Barrique

**Sorte:** Cabernet Dorsa

**Herkunft:** Familie Hausammann Iselisberg.

**** Am sonnigen Südhang des unteren Thurtals.

 Die handgelesenen Trauben stammen aus eigenem Anbau. Der Wein wird von uns selber gekeltert und auf dem Hof abgefüllt.

**Farbe:** Dunkles Kirschrot mit violetten Reflexen.

**Bukett:** Schöner Duft von reifen, dunklen Waldbeeren

und schwarzen Kirschen, mit einem Hauch von feinen Gewürznoten.

**Geschmack:** Elegante, vollmundige Cabernet-Note.

Ausgeprägte Frucht, reifer, dunkler Beeren. Feine Toast-Aromatik. Gut eingebundene Tannine mit pfeffrigem Bukett und langanhaltendem Abgang.

**Kelterung:** Traditionelle Maischegärung.

Im Tank ausgebaut. Zusätzlich erfolgte während zwölf Monaten der Ausbau im Barrique - Eichenfass.

**Serviertemperatur / Speiseempfehlung**:

18ºC.

Zu kräftigen Speisen, Grilladen, Geschmortem, mediterranen

Küche, würzigen Käsesorten oder Wildspezialitäten.