

Prohibited Wine

Prohibited Wine Tequila Barrel Aged

Czerwone Półwytrawne



Wino o intensywnie czerwonym kolorze z jasnymi refleksami oraz aromatami czarnych owoców z przyjemnymi nutami prażenia i akcentami ciemnej czekolady oraz karmelu. Wino to leżakowane jest 6 miesięcy w beczce z amerykańskiego dębu, następnie jest starzone przez 2 miesiące w beczce po tequili, dzięki czemu zawdzięcza ciekawy aromat tego meksykańskiego trunku. W ustach ma przyjemną słodycz, dobrą koncentrację, łagodne taniny i intensywne wykończenie. Zaleca się podawanie go do grillowanych, czerwonych mięs. Dojrzałe sery, również doskonale harmonizują z jego taninami. Zdekantować i pozwolić pooddychać przez 30 minut. Podawać w temperaturze 18°C.

- **Chile**
- **Cabernet Sauvignon**
- Pasuje do **grilla, czerwonych mięs**
- Podawać w temperaturze **16-18°C**
- alk. **13,5%**