

Prohibited Wine

Prohibited Wine Rum Barrel Aged

Czerwone Półwytrawne



Wino w kolorze rubinowej czerwieni, z eleganckimi aromatami czarnych owoców, a także kawy i czekolady. Wyczuwalne są również subtelne nuty rumu, gdyż po 6 miesiącach leżakowania w dębowej beczce, było ono starzone 2 miesiące w beczce po rumie z Ameryki Środkowej. Wino charakteryzuje przyjemna słodycz, eleganckie taniny, dobra koncentracja i intensywny finisz. Zaleca się podawanie go do grillowanych czerwonych mięs, takich jak wołowina, jagnięcina czy wieprzowina. 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%**