

Buccella Cabernet Sauvignon

USA / California / Napa Valley



Produsenten Buccella er kjent for sine svært rike og intense viner laget av druene Cabernet Sauvignon, Merlot og Rohne-blends.

Navnet Buccella betyr munnfull på latinsk og er svært passende med tanke på vinenes stil. Buccella eies og drives av Bill og Alicia Deem som startet produksjon av vin i 2002 i samarbeid med utvalgte vindyrkere i Napa, California.

Buccella Cabernet Sauvignon kommer fra nøye utvalgte vinmarker i de mer kjølige deler av Napa Valley slik som Oaksville, Yountsville og Coombsville. En liten porsjon av druene er fra andre typiske kraftige rødvinsdruer slik som Merlot og Malbec.

Type	Rødvin
Klassifikasjon	AVA
Produsent	Buccella
Årgang	2018
Druetyper	92% Cabernet Sauvignon, 6% Malbec, 2% Merlot
Vinifikasjon	Helklasefermentering
Lagring	Lagret 22 måneder i 80 % ny fransk eik.
Analyse	Alkohol: 14,5 % Sukker: 2,7 g/l Syre: 5,7 g/l
Holdbarhet	Lagringspotensiale 12 - 15 år
Karakteristikk	Dyp rød farge. Aroma av mørke bær, tobakk, lær og krydder. Tørr, fyldig, saftige tanniner, lang lavslutning.
Serveringstemperatur	15-17° C
Passer til	Storfe, storfilt og svin.
Webside	www.buccella.com

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	16023301	6306716	kr. 2 200,00
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
12	Bestillingsutvalg		

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
 · <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen> ·

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Drink for every moment