

Vin - Rød

# Jacob's Creek double Barrel Cabernet Sauvignon

Jacob's Creek Double Barrel Cabernet Sauvignon kombinerer innovasjon med tradisjonell vinproduksjon. Som navnet tilsier; «Double Barrel», er vinen lagret to ganger på fat. Vinen er først lagret i 12-18 mnd på tradisjonelle fat (en blanding av franske og amerikanske eikefat). Deretter lagres vinen på gamle amerikanske eikefat, som tidligere er blitt brukt til lagring av irsk whisky. Rik, fylldig og velintegret smak av mørke bær. I bakgrunnen kjenner du hint av den brente karakteren fra de irske whisky fatene. Bløte tanniner med en lang ettersmak. Passer meget godt til grillet lam og andre kjøttretter.

## Duft

Delikat duft av solbær med hint av mynte.

## Smak

En rik, kompleks vin med smak av mørke bær og hint karamell og ristet tre fra eikefatene. bløte tanniner og lang ettersmak.

## Land

Australia

## Region

South Eastern Australia

## Alkoholinnhold

14%

ART. NR5466401

VOLUM 750 ml

PRIS 189,90 NOK

Vinen er laget på nøye utvalgte druer til denne spesielle vinen. Vinen gjennomgår tradisjonell vinifisering og lagres deretter 12-18 måneder på franske eikefat. Deretter lagres vinen på gamle amerikanske eikefat som er brukt til lagring av irsk whiskey.