



## BADGERS CREEK SHIRAZ CABARNET

ענבי שיראז וקברנה מאזורי הגידול המרכזיים בויקטוריה נבצרים בשיא בשלותם. הענבים גדלים באדמות חימר וחול שמעניקות להם את טעמם הייחודי. לאחר הבציר, מנותקים הענבים מהגבעול המרכזי, נמעכים ונשארים להשרייה במשך 8 - 12 ימים. התסיסה מתבצעת בטמפרטורה מבוקרת של עד 32 מעלות צלזיוס ולאחריה סינון ובקבוק.

צבע: צבע עז וצלול של אבני אודם.  
 ארומה: ליין ארומה מתובלת עם דובדבנים, שוש, דומדמניות שחורות ופלפלים ירוקים.  
 טעם: עגול עם טעמי טאנין עדינים.  
 מומלץ להגיש את היין בטמפרטורה 15 - 16 מעלות צלזיוס, לצד מנות בשר אדום או גבינות.

אחוז כוהל: 13.5%.  
 נפח: 750 מ"ל.