



JP. CHENET SHIRAZ

ענבי שיראז מכרמים נבחרים בדרום צרפתי יוצרים את Chenet P.J שיראז. היינות עוברים ועדות ביקורת, המבטיחות את איכות היין וטעמו. לאורך כל התהליך נעשים מאמצים להימנע מחמצון של היין שמבטיח את טעם מצוין. הענבים נבצרים, נמעכים ונשארים להשרייה. לאחר סינון הם עוברים לתסיסה, יישון ובקבוק.

צבע: אדום עמוק.

ארומה: פירותית.

טעם: פירות אדומים ורמזים של פלפל, שוש ותבלינים. מומלץ להגיש את היין בטמפרטורה של 14 - 15 מעלות צלזיוס, לצד מנות בשר אדום וגבינות.

אחוז כוהל: 13%.

נפח: 750 מ"ל.

