



## RAWSON'S RETREAT SHIRAZ CABARNET

ענבי שיראז וקברנה מאזור דרום מזרח אוסטרליה נבצרים בשיא בשלותם ליצירת יין Retreat s'Rawson שיראז קברנה. לאחר מעיכה והשרייה למשך מספר ימים, נסחטים הענבים ונשארים לתסוס. מרבית תהליך היישון מתבצע במכלי נירוסטה ו- 30% בחביות עץ אלון צרפתי ואמריקאי המעניקים ליין צבע ועומק טעמים.

צבע: אדום עמוק וצלול.  
ארומה: רמזים לניחוח ציפורן וקינמון עם ארומה של קפה ופירות כהים.  
טעם: פטל שחור, אוכמניות, ודומדמניות שחורות. ביחד עם טעמי קפה ותבלינים מחבית עץ האלון. גוף בינוני. מומלץ להגיש את היין בטמפרטורה 15 - 16 מעלות צלזיוס, לצד בשרים אדומים ומנות פסטה עשירות.

אחוז כוהל: 13.5%.  
נפח: 750 מ"ל.