

Radovanović Cabernet Sauvignon Reserve 75 cl 14.5%

Radovanovic Serbien Šumadija 75 cl 14.5% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein kraftvoller und komplexer Cabernet Sauvignon aus Serbien mit intensiven Aromen von Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren und reifen Pflaumen, ergänzt durch feine Noten von Vanille und dunkler Schokolade.

Servierempfehlung

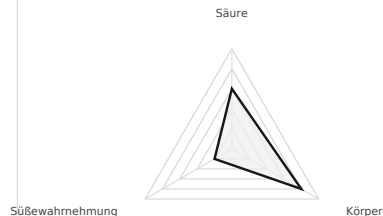
Bei 16–18 °C servieren.

Passt zu

Passt zu Rindfleisch, Lamm, Wildgerichten und gereiftem Käse.

Genussempfehlung

Ideal für besondere Anlässe und als Begleiter zu gehobenen Speisen.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Glanz	Brillant
Klarheit	Klar
Farbintensität	Tief
Perlage / Still	Still
Farbton	Rubinrot
Viskosität	Hoch

Struktur

Säure	Mittel
Alkoholwahrnehmung	Wärmend
Balance	Harmonisch
Körper	Voll
Süßwahrnehmung	Trocken
Tannin	Hoch
Tannincharakter	Reif
Textur	Dicht

Stil und Charakter

Stil	Fruchtbetont, Holzwürzig, Kraftvoll, Elegant, Komplex
------	--

Aromatik

Frucht	Brombeere, Schwarze Johannisbeere, Maulbeere, Pflaume
--------	--

Abgang		Vinifikation		Servieren		Begleitung	
Charakter	Holzwürzig, Komplex, Elegant	Barrique	Barrique-Ausbau, Neues Barrique, Französisches Barrique	Dekantieren	30 bis 60 Minuten dekantieren	Speisenbegleitung	Rindfleisch, Lamm, Wild, Hartkäse
Länge	Lang			Glas	Bordeauxglas		
		Holzausbau	Im Holz ausgebaut, Neues Holz, Französische Eiche	Serviertemperatur	Temperiert servieren		