

קנונקופ פול סאור

Kanonkop Paul Sauer אזור
גידול: סטלנבוש **זן ענבים:** 70%
 קברנה סוביניון, 15% קברנה פרנק,
 15% מרלוטה-ליך **יצור:** תסיסה במכלי
 בטון פתוחים תוך ערבוב תדיר של
 הקליפות. התיישנות במשך 24 חודשים
 בחביות עץ אלון צרפתי, 100%
 חדשות. **על היין:** יין הדגל המפורסם של
 קנונקופ. מציג פרי עשיר למדי לצד
 אלגנטיות רבה ואופי עולם ישן עם
 ניחוחות של אדמה, תבלינים ובשר
 מעושן. בעל מבנה נהדר עם נוכחות
 מרשימה ואיזון מעולה. ליין מרקם
 קטיפתי מפתה עם טאנינים רכים וסיומת
 פירותית ארוכה למדי. יין יוקרתי
 ומשובח. **ציונים:** 93 Wine Spectator
 (בציר 2018)



תכונות המוצר

דרום אפריקה	ארץ:
קברנה סוביניון, מרלו, קברנה פראנק	זן ענבים:
קנונקופ	יקב:
לא כשר	כשרות:
יבש	מידת יובש:
750 מ"ל	נפח:
יין אדום	סוג יין: