



CHATEAU CRISTI

CABERNET SAUVIGNON

LATE HARVEST BLANC DE NOIR

TANINI / TANNINS



ACIDITATE / ACIDITY



INTENSITATE / INTENSITY



9.5% ALC.

COMBINATII GASTRONOMICE:

Cheesecake, foie gras, carne la grătar,

fructe coapte. Se servește la o

temperatură de +6° - +10°C

GASTRONOMIC COMBINATIONS:

Cheesecake, foie gras, grilled meat, baked

fruits. It is served at a temperature

of +6° - +10°C

AROME: gutui • cireșe roz

gem de zmeură și căpșuni

AROMA: quince • pink cherry

raspberry and strawberry jam

NOTE: marmeladă sărată • gem de căpșuni

cireșe albe confiate

NOTES: salty marmalade • strawberry jam

candied white cherries