

BJÖRN FRANTZÉN

Frantzén & Cauble Châteauneuf-du-Pape

Frankrike · Rhonedalen · Châteauneuf-du-Pape · Årgång 2023



PRIS

499 kr

Jämförpris 665 kr/l

Volym	750 ml
Alkohol	15,0 % vol
Årgång	2023
Sortiment	Ordervaror
Artikelnr	7395701

OM VINET

Frantzén & Cauble Châteauneuf-du-Pape 2023 är ett kraftfullt och elegant rött vin från Rhonedalens mest berömda appellation. Vinet är skapat av den prisbelönte kocken Björn Frantzén i samarbete med den amerikanske vinmakaren Cauble. Det består av 80% Grenache och 20% Syrah, vilket ger en rik och komplex smak med toner av mörka bär, svartvinbär, plommon och en tydlig kryddighet. Tanninerna är fast men väl integrerade, och eftersmaken är lång med inslag av lakrits och örter. Vinet har lagrats på ekfat, vilket ger en elegant fatkaraktär. Med sina 15% alkohol är det ett kraftfullt vin som passar utmärkt till mustiga...

KALORIER & NÄRING

TOTALT / FÖRPACKNING

621 kcal

alkohol 621 · socker 0 kcal

PER 15 CL

124 kcal

alkohol 124 · socker 0 kcal

Närings- och kalorivärden är uppskattade utifrån volym, alkoholhalt och sockerhalt och kan avvika från Systembolagets uppgifter.

PRODUCENT & IMPORTÖR



PRODUCENT

Björn Frantzén

Björn Frantzén är en svensk kock. Han driver flera restauranger både i Sverige och utomlands.

IMPORTERAS TILL SVERIGE AV

Björn Frantzén Global Wine Team AB



Frantzén & Cauble Châteauneuf-du-Pape

Frankrike · Rhonedalen · Châteauneuf-du-Pape · Årgång 2023

DATUM

PROVARE

PLATS / TILLFÄLLE

UTSEENDE

Färgdjup ljus djup

Nyans

Klarhet

DOFT

Intensitet svag kraftig

Frukt Bär Citrus Krydda Ek / fat Blommor örter Mineral

Animalisk

Anteckningar

SMAK

OFFICIELL DIN BEDÖMNING — RINGA IN (1-12)

Fyllighet	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Strävhet	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Sötma	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Fruktsyra	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Eftersmak kort lång

Anteckningar

HELHET

Mitt betyg



Poäng _____ / 100

Köper igen?

Ja Nej Kanske

Passar till

EGNA ANTECKNINGAR

