

2016 Cabernet Sauvignon Rotwein QbA trocken



Die Mär vom Cabernet Sauvignon, der in unseren Breiten nicht ausreift ist lange widerlegt. Damit wir unsere spät im Oktober angestrebte Cabernet Sauvignon Ernte mit gesunden und hoch reifen Trauben nach Hause holen können, bedarf es allerdings einer sehr intensiven, naturnahen und ertragsreduzierenden Arbeitsweise im Weinberg.

Nachdem wir die violettblauen Trauben sorgsam vom Stilgerüst getrennt und zwei Wochen in offenen Bütten maischevergoren haben, ist der noch wilde Jungwein bereit für eine zweijährige Holzfassreife. Für die Lagerung verwenden wir ausschließlich Eichenholzfässer aus heimischer Pfälzer Eiche, die eigens für uns angefertigt wurden. Vom Glasrand aus begrüßt Sie unser Cabernet Sauvignon mit sortentypischen Paprikaaromen. Dann kommen würzig vegetative Noten ins Spiel, die sich mit vollmundiger Schwarzer Johannisbeere verbünden. Zusammen repräsentieren sie den voluminös gehaltvollen Körper und harmonieren prächtig mit den gereiften, nuanciert hervortretenden Tanninen. Schließlich krönt eine perfekt eingebundene Holznote sein hinreisendes Temperament.

Fülle, Gehalt und Duft unseres Cabernet Sauvignon stellen hohe Ansprüche an ihre kulinarischen Begleiter. Lassen sie sich beispielsweise von den subtilen Geschmackseindrücken in Verbindung mit kräftigem Rind- oder Lammfleisch begeistern. Gerne geht er auch spannende Beziehungen zu Wildpilzen ein. Pfeffrige Aromen von Pfifferlingen oder nussige Anklänge von Steinpilzen passen erstaunlich gut zu seinem Charakter.

veredelt

Trinktemperatur	16 - 18 °C
Alkohol	13,5 %vol
Restsüße	0,8 g/l
Säure	5,4 g/l
Art.-Nr.	n° 8
Füllmenge	0,75 l
Allergenhinweis	Enthält Sulfite

2016 Cabernet Sauvignon Rotwein QbA trocken