



2016

Cabernet Sauvignon ★★

QbA trocken

im Barriquefass gereift



Cabernet Sauvignon



Exzellenter Wein aus stark ertragsreduziertem Anbau. 60 Liter pro Ar (100 m²) Anbaufläche.



Vorhandener Alkoholgehalt: 14,5 % vol. Alkohol

Restzucker: 1,6 g/l

Gesamtsäure: 5,1 g/l



Stuttgart



Geschmacklich zeigen sich angenehme Kräuter- und Waldbeeren-Aromen. Die Holz-Noten bleiben dezent im Hintergrund und geben dem Wein eine kräftige Struktur, ebenso verleihen sie ihm einen langanhaltenden Abgang.



Schwerer Rotwein im internationalen Stil, der 15 Monate im Barriquefass ausgebaut wurde. In der Nase erinnert dieser Wein an den Duft einer Kräuter-Wiese, an Paprika und dezente Vanille-Noten.



Wild, Lamm, Rind, Hackgerichte, sehr würziges Gemüse, Nudelgerichte mit Sahneseiße.



Trinktemperatur 16 - 18 °C



Kühl bei gleichbleibender Temperatur lagern. Nicht der direkten Sonneneinstrahlung aussetzen.



Enthält Sulfite. Das Auskristallisieren von Weinstein ist eine natürliche Reifeerscheinung. Weder Weinstein noch Depot wirken sich negativ auf Geschmack und Geruch des Weins aus.