



Cabernet Sauvignon

2020

Das dunkle Granatrot dieses Cabernet Sauvignon wird von einem kurzen, purpurfarbenen Rand umschlossen.

Er gibt den Duft von intensivem Cassis preis und zeigt dabei auch Anflüge von Zedernholz.

Am Gaumen entwickelt er die Aromen von dunklen Beeren und reifen Himbeeren sowie eingelegten Früchten, gepaart mit einem leichten Touch von Bourbon-Vanille und dunkler Schokolade.

Er präsentiert sich mit trockener, sehr gut stützender Säure.

Das Tannin ist reif und kräftig und verleiht dem Wein eine gute Struktur, die sich bis in den langen, animierenden Abgang zieht.

ERDVERBUNDEN

DETAILS



ANBAU: biologisch



AUSBAU: trocken, Barrique, Maischevergoren im Stahltank, 5 Wochen Maischekontakt, 1/3 neue französische Eiche, 2/3 gebrauchte französische Eiche für 24 Monate



ALKOHOLGEHALT: 13,5 %

SERVIERTEMPERATUR: 12 °C

TRINKTEMPERATUR: 12 °C

SÄURE: 5,8 g/l

RESTZUCKER: 1,0 g/l



SPEISEEMPFEHLUNG: kräftige Wildgerichte, Steaks und Hartkäse



LAGERPOTENTIAL: 15 Jahre



SULFITE ENHALTEN