

CABERNET SAUVIGNON BIRKWEILER ROSENBERG

Freuen Sie sich auf einen perfekt strukturierten Cabernet Sauvignon. Aus besten handverlesenen Trauben gekeltert und im Barriquefass zur Vollendung gebracht. Im Glas zeigt er ein sattes tiefes Rot. In der Nase entfacht er die typischen Cassis- und Paprikaaromen. Am Gaumen schmeichelt er mit einer kräftigen Tanninstruktur, gefolgt von einem komplexen Abgang.

GENUSS Ein optimal korrespondierender Partner zu kräftigen Fleischspeisen, vor allem auch Wild. Unersetzlich auch für gemütliche Abende auf dem Sofa oder vor dem Kamin.

BODEN Buntsandsteinverwitterungsboden mit Kalkmergeleinlagerungen im Untergrund

LAGE Birkweiler Rosenberg

VINIFIKATION Ausbau im Barriquefass mit 22 Monaten Reifezeit

GESCHMACK trocken

WEINART Rotwein

KLASSIFIKATION Lagenwein

REBSORTE Cabernet Sauvignon

INHALT 0,75 Liter

TRINKTEMPERATUR 18 - 20 °C

ANALYSE A 13,8 %vol RZ 0,7 g/l S 6 g/l

ARTIKEL-NR. 809

Jetzt bestellen:

