



2018

# 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



Scannen und  
bestellen:

