



Dieser Wein wächst in traditionellen Weinlagen, südwestlich der rheinland-pfälzischen Landeshauptstadt Mainz, im größten deutschen Weinanbaugebiet Rheinhessen. Die Reben holen mit bis zu sieben Meter langen Wurzeln ihre Nährstoffe aus tiefgründigen, kalkreichen Lößlehm Böden. Unsere Weinberge werden behutsam, nachhaltig und mit Respekt vor der Natur ökologisch bewirtschaftet. Unsere Arbeitsweise im Weinbau ist darauf ausgerichtet, gute Traubenqualität mit ausgereiften, aromatischen Weintrauben zu erzeugen.

Cabernet Sauvignon Rotwein trocken

Die roten Tauben des Cabernet Sauvignon werden traditionell auf der Maische vergoren. Die anschließende Lagerung und Reifung über 10 Monate erfolgt in kleinen Eichenholzfässern. Im Holz vereint sich die elegante Kraft und der ausdrucksvolle Körper mit den würzigen Aromen.

Schnuppern Sie an diesem Wein und das volle Aroma roter Beerenfrüchte strömt in Ihre Nase und entfaltet sich. Beim ersten Schluck wird auch Ihr Gaumen von dieser würzigen Note, die an Cassis erinnert, fasziniert sein und gleichzeitig von diesem kräftigen Powerpaket ausgefüllt. Im Abgang überzeugt dieser außergewöhnliche Wein mit seiner Kraft und Samtigkeit.

Probieren Sie diesen Wein zu Fleischgerichten und kräftigem Käse. Er ist aber auch ein guter Begleiter in gemütlichen Stunden.

Analysedaten	Alkohol:	14,5 Vol. %
Jahrgang 2018:	Restzucker:	1,3 g/l
	Säure:	5,3 g/l

Auszeichnungen:

2018er Landesweinprämierung: **Gold**

Unsere Philosophie:
„Sorgsam zur Natur
Geprägt von der Herkunft
Mit der Handschrift des Winzers
Für Leidenschaft am Genuss“

 VEGAN