

Die Trauben reifen in traditionellen Weinlagen, auf tiefgründigen Lößlehm-
böden südwestlich von Mainz. Begrünung, mechanische Bodenbearbeitung
und ein ökologischer Pflanzenschutz schonen unseren wertvollen Grund und
lassen aromatische Trauben heranreifen. Ein moderater Ertrag und ausge-
reifte Trauben sind die Grundlage für diesen kräftigen Rotwein.

Cabernet Sauvignon Rotwein trocken



Die roten Trauben des Cabernet Sauvignon werden traditionell auf der Mai-
sche vergoren. Die anschließende Lagerung und Reifung über 8 Monate
geschieht in kleinen Eichenholzfässern. Dort vereint sich die elegante Kraft
und der ausdrucksvolle Körper mit den würzigen Aromen.

Schnuppern Sie in diesen Wein und ein ganzer Korb roter Beerenfrüchte
strömt in Ihre Nase. Beim ersten Schluck wird auch Ihr Gaumen von dieser
würzigen Note, die an Cassis erinnert, fasziniert und gleichzeitig von diesem
kräftigen Powerpaket eingehüllt. Im Abgang fasziniert dieses Kraftbündel
mit seiner Kraft und Samtigkeit.

Probieren Sie diesen Wein zu Fleischgerichten und kräftigem Käse. Aber
auch einfach zum Füße hochlegen und genießen.

Guten Appetit und sehr zum Wohl.

Analysedaten	Alkohol:	13,5 Vol %
Jahrg. 2023:	Restzucker:	0,2 g/l
	Säure:	5,5 g/l

