

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 ausgereifte
Trauben sind die Grundlage für diesen kräftigen Rotwein.

Cabernet Sauvignon Rotwein trocken

Die roten Tauben des Cabernet Sauvignon werden traditionell auf der
Maische vergoren. Die anschließende Lagerung und Reifung über 10 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:	14,5 Vol %
Jahrg. 2018:	Restzucker:	1,3 g/l
	Säure:	5,3 g/l

Unsere Philosophie:

„Sorgsam zur Natur

Geprägt von der Herkunft

Mit der Handschrift des Winzers

Für Leidenschaft am Genuss“