



Ein kraftvoller Cabernet Sauvignon mit dunklem Rubinviolett und Aromen von Cassis, Pflaume und Brombeere.

Pfeffer, Tabak, Leder und feine Röstaromen aus dem Barriqueausbau verleihen ihm Tiefe und Würze.

Am Gaumen vollmundig mit markanter Tanninstruktur, frischer Säure und langem, intensiven Abgang.

Ideal zu Rind, Wild oder gereiftem Käse – ein charakterstarker Rotwein mit Lagerpotenzial.



NÄHRWERTE:



WEIN-DETAILS

LAGE:

PFALZ - EDESHEIMER FORST

REBSORTE / KATEGORIE:

CABERNET SAUVIGNON / ROTWEIN

ANALYTISCHE WERTE:

ALKOHOLGEHALT:	13,5	% Vol.
SÄURE:	-,0	g / l
RESTZUCKER:	-,0	g / l

SPEISEEMPFEHLUNG:

PASST PERFEKT ZU RIND, WILD ODER GEREIFTEM KÄSE

TRINKTEMPERATUR: 15 - 18 °C

FÜLLMENGE: 0,75 L

ARTIKEL-NR: 117

 ENTHÄLT SULFITE