



KIRCHNER  
{ FREINSHEIM }

# "MUSIKANTENBUCKEL" CABERNET SAUVIGNON TROCKEN

2020



Typischer Geschmack von schwarzen Johannisbeeren und sehr intensiven reifem Aroma. Präsentierter, jedoch sehr gut eingebundener Gerbstoff.

#### TERROIR

Gut wasserdurchlässige Auflage auf dichtem, schwerem Grund tertiäre Sande, großer Steinanteil. Ertrag 30hl/ha.

#### VINIFIKATION

Vorlese und Hauptlese mit Hand. Kaltmazeration 24 Stunden. 10 Tage Maischegärung. Biologischer Säureabbau. 12 Monate Barriquelager, französische Eiche. 3 Monate Flaschenreife. Abfüllung im August.

#### EMPFEHLUNG

Hervorragend zu gebratenem Rind- oder Lammfleisch mit dunklen Saucen. Pur ein Genuss. Ideale Trinktemperatur 18°C.

#### HERKUNFT

Freinsheimer Musikantenbuckel

#### ANALYSE

A 13,7 %VOL · S 5,5 G/L · RZ 1,2 G/L

#### ALLERGENHINWEIS

Sulfite

