

"MUSIKANTENBUCKEL" CABERNET SAUVIGNON TROCKEN 2020



Typischer Geschmack von schwarzen Johannisbeeren und sehr intensiven reifem Aroma. Präsender, 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

