



## CABERNET

Sehr kompakt mit einem intensiven tiefen Rubinrot, kräftig aromatisch im Duft, nachhaltig, sich ständig entwickelnd, warm und reif, auch nach langem Stehen im Glas.

Auf der Zunge ist er robust, mit einem feinen lang anhaltenden Tannin.

### TRAUBENSORTE

Cabernet

### BODEN

Lehm

### VINIFIKATION

Nach der Anlieferung werden die Trauben leicht gequetscht und entrappt. Nach einer kurzen Mazeration wird die Maische für ca. 10 Tage vergoren. Während der Gärung wird der Most durch Umpumpen und sanftes Unterstampfen in Kontakt mit den Schalen gehalten. Am Ende der Gärung lassen wir die Temperatur leicht ansteigen, um eine bessere Farb- und Geschmacksextraktion aus den Traubenschalen zu erzielen.

### SERVIERTEMPERATUR

15° - 17° C

### SPEISEEMPFEHLUNG

Rindfleisch, Lamm, Wild und würziger Käse.

### VERFÜGBARE FLASCHENFORMATE

