



Cabernet Sauvignon Reserve 2015

Ausbau

18 Monate im großen Holzfass und gebrauchten Barrique, trocken

Analysedaten

Alk.: 14Vol%; Restzucker: 3g/l; Säure: 5g/l

Lage

Bergweingarten

Der Wein

Der Cabernet Sauvignon 2015 zeigt sich im Glas rubinrot mit dunklem Kern. Im Duft präsentiert er sich würzig, sowie fruchtig und erinnert an Johannisbeeren und schwarze Ribiseln. Auch am Gaumen präsentiert er diese Noten. Der Körper ist sehr kraftvoll und die würzigen Tannine bilden eine angenehme und harmonische Kombination mit den fruchtigen Anklängen im Wein.

Speisebegleitung

Der gehaltvolle, körperreiche Wein ist der perfekte Begleiter für Wild- und Rindfleischgerichte.

Serviertemperatur

16-18°C im Bordeauxglas

