



# 2018 Cabernet Cuvée \* \* \* trocken

„im Holzfass gereift“

Art. Nr. 3555

## Weinbeschreibung

- \* **Farbe:**  
Tief dunkles und sehr dichtes rot.
- \* **Aroma:**  
Aus dem Glas strömt ein intensiver Duft von dunklen Beeren vermählt mit rauchigen, erdigen und ledrigen Aromen. Wer am Ende des Weingenusses nochmal in sein Glas riecht, bekommt den vollen Duft einer Zigarre.
- \* **Weincharakter:**  
Im Geschmack ungemein dicht und würzig mit extrem konzentrierten dunklen Beeren und einer feinen Tannin Struktur.
- \* **Weinausbau:**  
Dieser Wein wurde traditionell für drei Wochen maischevergoren. Anschließend erfolgte der Ausbau für 24 Monate im neuen und gebrauchten Barriquefass.
- \* **Empfehlung:**  
Genießen Sie diesen Wein bei einer Temperatur von ca. 16 Grad zu Rindersteaks, Wildgerichten, geräuchertem Schinken / Salami oder einfach solo.
- \* **Analysewerte:**  
Alkohol: 13,5%  
Zucker: 3,6g  
Säure: 6,3g  
Enthält Sulfite

