

2018 Cabernet Sauvignon



Der Cabernet ist mit einer hohen Reife geerntet worden. Diese wurde durch eine lange Kaltmaceration in den Wein extrahiert. Anschließend ist der Cabernet bei warmen Temperaturen und ohne Schwefel gelagert worden. Dadurch hat er schon jetzt eine besondere Reife erlangt.

Im Geruch sind Primäraromen, wie Schwarze Johannisbeere und Heidelbeeren wahrzunehmen. Diese Aromen sind gegenüber den Tertiäraromen, von Vanille-, Röst- und Tabakaromen, sehr dominant. Geschmacklich sind die Fruchtnoten weiterhin gut wahrnehmbar. Doch im Mund entfalten sich die stattlichen aber nicht übermächtigen Tannine. Der Nachhall präsentiert sich opulent, voluminös und anhaltend. Auch tritt hier nun die intensive Pfeffernote des Weines hervor, die eine schöne Komplettierung mit den Tanninen bildet.

Die bitteren Tannine tragen jedoch mehr zu dem Geschmackseindruck von Zartbitterschokolade bei.

Konsumanlass:

Dunkles Fleisch mit kräftigen Soßen oder für den genussvollen Verzehr.

Trinktemperatur: 14-16°C

Trinkreife: ab 2021 bis 2035

Alk.: 14,5%vol.

Restsüße: 1,5g/l

Säure: 5g/l

Allergene: enthält Sulfite