

2024 CABERNET SAUVIGNON WEISSHERBST ORTSWEIN

Alkohol: 11,5 % vol. · Restsüße: 13,6 g/l · Säure: 7,7 g/l



AUSBAU

Die Trauben des Cabernet Sauvignon wurden nach der Ernte einer kurzen Maischestandzeit unterzogen. Anschließend wurde der Wein schonend im Edelstahltank ausgebaut.



FARBE

Leuchtendes Apricot.



BUKETT

Ein ausdrucksstarkes Bouquet mit pfeffriger Würze und feinen Aromen von Himbeeren. Ein Hauch von Kräutern ergänzt die fruchtige Nase und verleiht dem Weißherbst eine besondere aromatische Tiefe.



GESCHMACK

Am Gaumen präsentiert sich der Cabernet Sauvignon Weißherbst würzig und fruchtbetont. Reife rote Beeren, allen voran Erdbeere, treffen auf feine Stachelbeernoten und sorgen für ein abwechslungsreiches Aromenspiel. Die zurückhaltende Restsüße fügt sich harmonisch ein und wird von der lebendigen Säure angenehm ausbalanciert.



SPEISEEMPFEHLUNG

Ein vielseitiger Begleiter zu Grillgerichten, herzhaften Vorspeisen, kalten Platten und knackigen Salaten. Auch zu leichten Sommergerichten macht er eine hervorragende Figur.



TRINKTEMPERATUR

8–10 °C

