

HÖLZ- WEISBRÖDT



Cabernet Sauvignon

Art.-Nr.: 396 18

Kategorie	Artrium Weine
Rebsorten	Cabernet Sauvignon
Herkunft	Deutschland
Anbauregion	Pfalz
Jahrgang	2018
Geschmacksrichtung	trocken
Flaschengröße	0,75 l
Alkoholgehalt	14,0 % Vol.
Restsüße	5,8 g/l
Säuregehalt	5,3 g/l
Trinktemperatur	16-18 °C

Beschreibung

Mit seinem rubinroten Mantel legt sich der Cabernet Sauvignon ins Glas. Sein Duft erinnert an Pflaume und Zigarre. Die leicht animalischen und ledrigen Aromen runden diesen kräftigen Rotwein ab. Am Gaumen präsentiert dieser Cabernet seine fruchtigen Aromen sowie einem markanten Eichenholzton. Die Tannine sind präsent aber weich, insgesamt wirkt er ungemein körperreich.

Die Landwirtschaftskammer zeichnete ihn mit der Goldmedaille aus.

Wie alle Weine der Edition ARTRIVM hat auch der Cabernet Sauvignon, übrigens eine natürliche Kreuzung aus Cabernet Franc und Sauvignon Blanc, sein eigenes Motiv auf dem Etikett bekommen.

Das kunstvolle Motiv zeigt die Sonne im Übergang zum Mond und visualisiert so den Aspekt "Zeit", der bei dieser Rebsorte eine besondere Rolle spielt. Denn sie treibt erst spät aus und umgeht so den Frühjahrsfrost. Der Wein hat eine lange Reifephase, in welcher seine Entwicklung unheimlich spannend zu beobachten ist.

In der Pfalz wird rein von der Fläche her übrigens im Vergleich zu Deutschland am meisten Cabernet Sauvignon angebaut, da Klima und Böden hier eine tolle Grundlage für die Rebsorte bieten.

Speiseempfehlung:

Rind, Wild, Gegrillt, Gebraten, Edelschimmel, Hartkäse, Zwiebelgewächse, Tomaten / Nachtschattengewächse, Schalenfrüchte, Pfeffer, Hot & Spicy, Kräuter, Brot, Vollkorn,

Pumpnickel, Kaffee

Passt gut zu:

Geschenk, Männerabend, Kaminabend, Besondere Anlässe

