



Cabernet Sauvignon trocken

Art.-Nr.: 34

Kategorie	Rotweine
Rebsorten	Cabernet Sauvignon
Herkunft	Deutschland
Anbauregion	Rheinhessen
Jahrgang	2019
Qualitätsstufe	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A) im Holzfass gereift
Flaschengröße	0,75 l
Alkoholgehalt	12,5 % Vol.
Restsüße	4,9 g/l
Säuregehalt	4,8 g/l
Lage	Oppenheimer Sackträger
Trinktemperatur	18-20 °C

Beschreibung

Unser Cabernet Sauvignon trocken ist ein körperreicher im Holzfass ausgebauter Wein mit einem charakteristischen Bukett von grüner Paprika und Veilchen. Kräftig in der Nase und Gerbstoff betont passt dieser Rotwein sehr gut zu Wild-, Rind und Lammgerichten mit dunklen Soßen mit Paprikanoten.

Speiseempfehlung:

Rind, Wild, Gegrillt, Gebraten, Gebacken, Zwiebelgewächse, Knollen o. Rüben, Tomaten / Nachtschattengewächse, Pilze, Nüsse, Pfeffer, Kräuter, Vollkorn, Pumpernickel

Passt gut zu:

Geschenk, Date, Kaminabend, Besondere Anlässe

