

Cellarius Cabernet Sauvignon im Eichenfass gereift

Ein typischer Cabernet Sauvignon leuchtet uns mit seinem satten karminrot aus dem Glas an. In der Nase zeigt sich seine beerige Seite mit den typischen Brombeer- und Schwarzkirschnoten, ergänzt von Pflaumenmus und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen kräftig mit ausdrucksstarken Tanninen, die einen harmonischen Ausgleich für die fruchtigen Aromen bilden.

Speiseempfehlung: Zu so einem kräftigen, ausdrucksstarken Cabernet Sauvignon passt eine Kräuter-Rinderfilet-Rolle mit gegrilltem grünem Spargel, dazu leichte Kartoffelpuffer mit Rosmarinzweig.

Trinktemperatur in °C:	14 - 18
Brennwert/Energie:	338 kJ (81 kcal)
Alkoholgehalt:	13,5 % vol.
Restzucker:	4,1 g/l
Säure:	5,0 g/l
Geschmack:	trocken
Qualität:	Qualitätswein g.U. Württemberg
Anbaugebiet:	Württemberg
Bodenart:	Keuperverwitterungsböden
Flaschengröße:	0,75 l
Weinart:	Rotwein

APNR: 00908923

enthät Sulfite



Bestell-Nr.: 2244322

