



Linie KESSELLIEBE

ROSS SOLITUDE Cabernet Franc im Eichenfass gereift

Linie KESSELLIEBE

Die Weinlinie aus dem Stuttgarter Kessel. Entstanden aus Liebe zur Stadt und ihren Bewohnern. Gekeltert aus den Trauben der Stuttgarter Kessellagen. Jeder Wein erzählt immer auch eine kleine Geschichte, die sich um liebgewonnene Orte in Stuttgart rankt. Das Rössle als Wappentier schlüpft dabei in die Gestalt ganz besonderer Fabelwesen.

BESCHREIBUNG:

Wuchtiger, dunkler Rotwein mit Ecken und Kanten. Rauchige Holznoten und ein aufregendes Cassisaroma regen die Sinne an. Opulenter Rotwein mit breiten Schultern aus dem Cannstatter Berg.

AUSBAU:

Die Trauben werden in stark ertragsreduzierten Rebanlagen gelesen. Als eine der letzten Rebsorten werden die Cabernet Franc vollreif von Hand aus den sehr steilen Hängen im Stuttgarter Kessel gelesen. Die 20-tägige Maischegärung unter Saftabzug bei warmen Temperaturen extrahiert viel Frucht, Farbe und kantige Tannine aus der Schale. Nach der Pressung reift der junge Wein für 12 Monate in gebrauchten Barriques und Holzfässern - unfiltriert und ungeschwefelt.

SPEISENBEGLEITER:

Zu Steaks, Bratengerichten und Gegrilltem. Auch mit kräftigem Käse ein Genuss.

LAGE: Cannstatter Berg

SIEGEL: FAIR'N GREEN, vegan

Gebinde	0,75 L Flasche
Geschmacksangabe	trocken
Qualitätsstufe	Qualitätswein
Rebsorten	Cabernet Franc
Sorte	Rotwein
Weinlinie	Kesselliebe
Alkoholgehalt	13 % vol.

Herkunftsart	Württemberg
---------------------	-------------