

LINIE GOLD

Cabernet Sauvignon

trocken

Jahrgang: 2016
Anbaugebiet: Württemberg
Rebsorten: Cabernet Sauvignon

Linie GOLD

Charakter und Eigenständigkeit: Boden, Kleinklima, Erfahrung und sorgsame Handarbeit im Weinberg sowie im Keller, sind die Voraussetzungen für diese Weine. Vom Weinberg bis zum fertigen Wein ist alles auf Ruhe und Details bedacht. Sie sind ein überzeugender Beweis für den Variantenreichtum und die Finesse Württemberger Weine.

Beschreibung:

Körperreich und kraftvoll, mit Aromen von Cassis, schwarzer Kirsche und Paprika. Im Barrique-Fass ausgebaut und gereift, braucht dieser Cabernet den internationalen Vergleich nicht zu scheuen.

Ausbau:

Durch die warmen Temperaturen wurden die Beeren mit viel Tannin und einer reifen Aromatik ausgestattet. Nach einer schonenden Entrappung ohne Anquetschen der Beeren wurden der Maische ca. 10% des Saftes entzogen. Durch diesen Kniff verschoben wir das Verhältnis von Most zu Maische um einen kräftigeren und dunkleren Wein zu erhalten. Nach 20-tägiger Maischegärung wurde abgepresst und der Wein zum Sedimentieren in einen Tank verbracht. Nach wenigen Wochen füllten wir den Jungwein in Barrique-Fässer. Nur ein Drittel des Weines legten wir dabei in neue Holzfässer und zwei Drittel in zweite und dritte Belegungen.

Speisenbegleiter:

Zu gegrilltem und gebratenem Fleisch und Gemüse, orientalischer Küche und dunkler Schokolade.

Restzucker: 1,5 g/l
Gesamtsäure: 5,2 g/l
Alkoholgehalt: 13,0 %vol
Trinktemperatur: 16-18 °C
Trinkempfehlung: bis 2030
Allergene: enthält Sulfite

