

# LINIE KESSELLIEBE

---

## ROSS SOLITUDE Cabernet Franc

trocken



**Jahrgang:** 2020  
**Anbaugebiet:** Württemberg  
**Lage:** Cannstatter Berg  
**Rebsorten:** Cabernet Franc

### 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.

**Restzucker:** 5,2 g/l  
**Gesamtsäure:** 5,7 g/l  
**Alkoholgehalt:** 13,5 %vol  
**Trinktemperatur:** 18–20°C °C  
**Trinkempfehlung:** bis 2030  
**Siegel:** FAIR'N GREEN; vegan  
**Allergene:** enthält Sulfite