

# HÖLZ- WEISBRÖDT



## Cabernet Sauvignon

Art.-Nr.: 396 9024

Kategorie:	Artrium Weine Modern
Rebsorten:	Cabernet Sauvignon
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Pfalz
Jahrgang:	2022
Geschmacksrichtung:	trocken
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	13,5 % Vol.
Trinktemperatur:	16-18 °C

### Beschreibung:

Mit seinem rubinroten Mantel legt sich der Cabernet Sauvignon ins Glas. Sein Duft erinnert an Pflaume und Zigarre. Die leicht animalischen und ledrigen Aromen runden diesen kräftigen Rotwein ab. Am Gaumen präsentiert dieser Cabernet seine fruchtigen Aromen sowie einem markanten Eichenholzton. Die Tannine sind präsent aber weich, insgesamt wirkt er ungemein körperreich.

Wie alle Weine der Edition ARTRIVM hat auch der Cabernet Sauvignon, übrigens eine natürliche Kreuzung aus Cabernet Franc und Sauvignon Blanc, sein eigenes Motiv auf dem Etikett bekommen. Das kunstvolle Motiv zeigt die Sonne im Übergang zum Mond und visualisiert so den Aspekt "Zeit", der bei dieser Rebsorte eine besondere Rolle spielt. Denn sie treibt erst spät aus und umgeht so den Frühjahrsfrost. Der Wein hat eine lange Reifephase, in welcher seine Entwicklung unheimlich spannend zu beobachten ist. In der Pfalz wird rein von der Fläche her übrigens im Vergleich zu Deutschland am meisten Cabernet Sauvignon angebaut, da Klima und Böden hier eine tolle Grundlage für die Rebsorte bieten.



# HÖLZ- WEISBRÖDT

## Speiseempfehlung:

Rind, Wild, Gegrillt, Gebraten, Edelschimmel, Hartkäse,  
Zwiebelgewächse, Tomaten / Nachtschattengewächse,  
Schalenfrüchte, Pfeffer, Hot & Spicy, Kräuter, Brot, Vollkorn,  
Pumpenickel, Kaffee

## Passt gut zu:

Geschenk, Männerabend, Kaminabend, Besondere Anlässe

