

HOLZ- WEISBRODT



Cabernet Sauvignon

Art.-Nr.: 396 6125

Kategorie:	Artrium Weine Modern
Rebsorten:	Cabernet Sauvignon
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Pfalz
Jahrgang:	2023
Geschmacksrichtung:	trocken
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	13,5 % Vol.
Restsüße:	6,0 g/l
Säuregehalt:	5,0 g/l
Lage:	Goldene Kammerpreismünze
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.

Speiseempfehlung:

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

Passt gut zu:

Geschenk, Männerabend, Kaminabend, Besondere Anlässe



HOLZ- WEISBRÖDT

Nährwertangaben je 100ml:

Energie	341 kJ/82 kcal
Kohlenhydrate	1,7 g
Zucker	0,6 g
Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.	
-	

