

- SIEGRIST-

CABERNET-SAUVIGNON RÉSERVE

TROCKEN 2018



Qualitätsstufe Réserve-Weine Boden Randschollenverwerfung Lese Selektive Handlese am Ende der Weinlese Ertrag 40 hl/ha Vinifikation Schonende Verarbeitung, ca. 15 Tage intensive Maischegärung mit dreimal täglichem Untertauchen der Maische von Hand, nach der Kelterung 24 Monate Lagerung in neuen Barriquefässern aus Pfälzer Eiche Analyse Alkohol 14,5 %vol Säure 5,8 g/l Zucker 0,5 g/l Charakter Intensive Aromen nach reifen Holunderbeeren, gegrillten Paprikaschoten und etwas Schokolade. Am Gaumen reife dunkle Beerenfrüchte wie Brombeeren, schwarze Johannisbeeren, Apfelbeeren sowie reife Pflaumen und würzige Noten. Ein lebhafter Auftritt mit wunderschön strukturierten Tanninen, die dem Wein Eleganz und Komplexität verleihen. Kulinarische Empfehlung Gebratener Rehrücken, Kaninchen, Wild mit Preiselbeeren, Lammfilet





Trinktemperatur 17 - 19 °C

Lagerpotential 15-20 Jahre