



»Cabernet Sauvignon« VdF

Chemins de Bassac

Unverkennbar Cabernet Sauvignon. Im Duft wie im Geschmack. Ein Hauch von grüner Paprika schwebt über dem Glas, dunkle Cassis-Würze entsteigt ihm, untrügliche Zeichen präzise reif gelesener Trauben.

Im Mund belebend frische Säure, die rote Beerenaromen, einen Hauch Pfeffer und würzige Wildkräuteraromen über die Zunge transportiert. Kernig und deftig, aber auch weich, sanft und geschmeidig. Die Kunst der Extraktion. Auf diesem Preisniveau die absolute Ausnahme, feine Gerbstoffe kann man sich zu diesem Preis kaum wünschen.

Typisch Chemins de Bassac: Ein ungeschminkt einfacher Naturwein aus engagiertem biodynamischen Anbau, von Hand gelesen. In Ausstattung, Aufwand und Ausbau aber minimal gehalten für maximal freundlichen Preis. Rotwein mit Mehrwert also, der sich am Tisch wunderbar durchsetzt und nicht präzise kombiniert werden muß, weil er zu (fast) allem, was die Küche des Alltags parat hält, einfach nur gut schmeckt. Von regionalen Wurstwaren über den Schmorbraten bis zum anspruchsvollen Hartkäse. Der ideale Allround-Rotwein für das Picknick, die Feier mit Freunden, am Grill und auf der Terrasse.

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026
Restzucker: 0,6 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edeltahltank
Boden: Rote Erde | Eisen
Besonderes: vegan zertifiziert |
umgeschwefelt | unfiltriert | Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.55

0,75l
FLA22117



www.weinhalle.de