



2018er Cabernet Sauvignon Heppenheimer Steinkopf trocken

Artikelnummer 821
Weinbeschreibung -im Barrique gereift-

Dieser gehaltvolle Cabernet Sauvignon präsentiert sich mit einer feinen Aromatik nach Paprika und Pfeffer. Durch eine Reifung im 225 l französischen Barrique-Fass erhält er viel Extrakt und einen kräftigen Körper mit einer feinen Tanninstruktur.

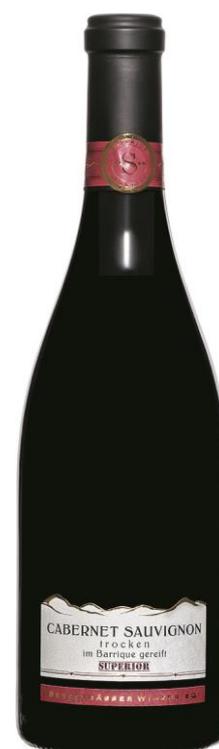
Analysedaten
Restzucker: 1,2 g/l
Gesamtsäure: 4,8 g/l
Alkoholgehalt: 13,5 %vol.

Speiseempfehlung Rinderfilet mit Rotweinschalotten oder Lammrücken.

Trinktemperatur 16 – 18 °C

Amtliche Prüfungs-Nr. 51004 082 20

Auszeichnung Goldene Preismünze Landesweinprämierung



SUPERIOR „S“ steht für unsere neuen, trockenen Super – Premiumweine aus maximal 45 hl/ha reduzierten Weinbergen.

SUPERIOR „S“ steht für Weine mit höchsten Ansprüchen an Qualität und sind wahre Meisterwerke unserer Winzer und Kellermeister.

