CABERNET SAUVIGNON

Der Delheim Cabernet Sauvignon ist eine Selektion aus den besten Trauben eines Hanges in Südwest Richtung vom Simonsberg in Stellenbosch. In der Nase zeigen sich schöne Aromen von Cassis, Pflaume, Zedernholz und Zigarrenschachtel. Im Unterton feine Kräuteraromen. Die Tannine sind schön integriert und haben eine zarte Struktur. Für eine 14-monatige Fasslagerung in zur Hälfte neuen französischen Eichenfässern ist der Delheim Cabernet Sauvignon am Gaumen ausgesprochen rund und mit großer Balance. Im Abgang schmeckt der Wein langanhaltend fruchtig nach Cassis.



Artikelnummer: 61119
Kategorien: Delheim
Stichworte: Kräuter, zarte Struktur

ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

Alkoholgehalt	14,5 Vol %
Rebsorte	Cabernet Sauvignon
Rebsorte Filter	Cabernet Sauvignon
Weintyp	Rotwein
Speisebegleitung	Die perfekte Ergänzung zu Pasta Marinara, einem fleischhaltigen Eintopf oder einem geselligen Abend!