

Weingut Peter Briem



(0,75 L)

2018 Cabernet Sauvignon Qualitätswein Trocken

Artikelnummer: 121030

Charakteristik

Der Geruch

Cabernet Sauvignon gilt als die berühmteste und international erfolgreichste aller Traubensorten für feinen, langlebigen Rotwein.

Der Wein lagerte 18 Monate in französischen Barriquefässern aus Allier-Eiche. Er beizirt die Nase mit seinem Bukett aus angenehmen Röst- und Holzaromen, ohne aufdringlich zu sein. Im Duft erinnert er leicht an Pfeffer und Paprika, dazu kommen Aromen von Johannisbeeren und Waldbeeren, wobei auch leichte Noten von Kaffee, Mokka und Bittermandel vorhanden sind. Der Cabernet bringt feine Gerbstoffe ein, so dass man ihn ruhig noch eine Weile lagern kann. Vollmundig, mit schöner Fülle, körperreich erobert er den Gaumen mit Chassis und dunklen Kirschen. Üppige Schlierenbildung.– und nebenbei ein echtes Preis-Leistungs-Highlight.

Am Gaumen

Vollmundig mit schöner Fülle, körperreich.

Lagen, Bodenart und Exposition

Das Weingut Peter Briem liegt in der Weingegend Kaiserstuhl in Südbaden. Neues Holz setzt man nur behutsam ein. Die Spätburgunder können als Gutsweine überzeugen und als Premiumgewächse betören. Die Weißweine bestechen seit Jahren durch ihre kontinuierliche Finesse und Fruchtigkeit. Der Reiz liegt darin, durch den sensiblen Umgang mit den natürlichen Inhaltsstoffen charaktervolle Weine zu schaffen.

Geschmacksrichtung

Trocken

Rebsorten und Klone

Cabernet Sauvignon

Analytische Werte

Restzucker 4,2 g/l / Säuregehalt 5,2 g/l / Alkoholgehalt 13,57 Vol. %

Speisenempfehlung

Zu kräftigen Fleischgerichten wie Rind und Wildgerichten, auch zu Käse ein idealer Begleiter oder einfach zum reinen, puren Genuss.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 16° - 18° Grad

