Oberkircher Winzer

Vinum Nobile

Cabernet Sauvignon

Barrique Qualitätswein trocken



Produkteigenschaften

Jahrgang:	2023
Rebsorte:	Cabernet Sauvignon
Qualität:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	trocken
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Kork
Alkoholgehalt:	13,5 % Vol.
Restzucker:	5,0 g/l
Säure:	5,5 g/l
Trinktemperatur:	16 - 18 ° C
Terroir:	Granitverwitterungsgestein

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Bei unserer Weinlinie Vinum Nobile ist der Name das Qualitätsversprechen. Vinum Nobile steht für vornehme und edle Weine, die sich als harmonische und hochwertige Speisebegleiter profilieren. Sie sind bei Feinschmeckern beliebt und in der Gastronomie zu Hause. Sie präsentieren sich stolz, charaktervoll und ausdrucksstark mit trockenem Geschmacksprofil. Der Vinum Nobile Cabernet Sauvignon besticht durch einen starken Charakter mit viel Dichte, Würze und Reife. Er präsentiert sich hochwertig, kraftvoll und nachhaltig. Als weltweit beliebter Verschnittpartner der teuerster Weine ist der Cabernet Sauvignon berühmt, aber reinsortig ausgebaut steht er ganz für sich, ist einzigartig und ein exquisiter Begleiter von kräftigen Gerichten. Er lässt sich nach einem edlen Essen auch hervorragend pur genießen.

Auszeichnungen:
1. Platz Baden Trophy - Kategorie Rotwein

Weinbeschreibung

Cabernet Sauvignon steht weltweit an erster Stelle als Rotweinsorte. Er wurde in Oberkirch schon Anfang der 90er Jahre in die wärmsten Weinberge gepflanzt und fühlt sich hier aufgrund der Klimaerwärmung mittlerweile sehr wohl. Seine kräftigen Tannine machen Cabernet-Rotweine äußerst langlebig. In Verbindung mit dem Ausbau im Barrique haben die Weine eine interessante Würze.

Speiseempfehlung

Gegrilltes und gebratenes Fleisch, Wild, Ente, reifer Käse

Rebsorte

Cabernet Sauvignon steht weltweit an erster Stelle als Rotweinsorte. Er wurde in Oberkirch schon Anfang der 90er Jahre in die wärmsten Weinberge gepflanzt und fühlt sich hier aufgrund der Klimaerwärmung mittlerweile sehr wohl. Seine kräftigen Tannine machen Cabernet-Rotweine äußerst langlebig. In Verbindung mit dem Ausbau im Barrique haben die Weine eine interessante Würze.

Weinausbau

Traubengut aus besonders ausgewählten und ertragsreduzierten Rebanlagen, selektive Handlese; langsame Maischegärung, biologischer Säureabbau; im Anschluss mindestens 16 Monate im kleinen Eichenholzfass gereift.

Auszeichnungen



Goldmedaille
Landesweinprämierung Baden