

Villa Heynburg

Cabernet Sauvignon

Qualitätswein trocken

Die Krönung besonderer Jahrgänge für erlesenen Weingenuss.



Produkteigenschaften

Jahrgang:	2021
Rebsorte:	Cabernet Sauvignon
Qualität:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	trocken
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Naturkork
Alkoholgehalt:	14,0 % Vol.
Restzucker:	3,3 g/l
Säure:	5,8 g/l
Trinktemperatur:	16 – 20 °C
Terroir:	Lockerer, mineralischer Granitverwitterungsboden

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Der einstige Landsitz der stolzen Herren von Schloss Rodeck, die Villa Heynburg, gab der Weinlinie Villa Heynburg ihren Namen. Und Adel verpflichtet, auch beim Ansehen in der internationalen Weinwelt. Auch wenn der Cabernet Sauvignon in der ganzen Welt zu Hause ist, hier in Kappelrodeck wird er reinsortig und im Barrique ausgebaut und zeigt seine ganze majestätische Klasse. Wie es sich für den Adel gehört.

Weinbeschreibung

Im Glas ein intensives Karminrot; im Duft schwarze Johannisbeere, Sauerkirsche, Brombeere und grüne Paprika sowie etwas Pfeffer gepaart mit einer dezenten Röst-Aromatik; die kräftige Gerbstoffstruktur, die Vielschichtigkeit und der voluminöse Körper bilden ein opulentes Geschmackserlebnis. Viel Power im Glas!

Speiseempfehlung

Gegrilltes und gebratenes Fleisch, Wild, Ente, reifer Käse

Rebsorte

Cabernet Sauvignon steht weltweit an erster Stelle als Rotweinsorte. Er 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; lange Maischegärung über zwei Wochen im Holzgärständer, biologischer Säureabbau und Ausbau im Barriquefass.

Auszeichnungen



Goldmedaille
AWC VIENNA
International Wine Challenge

