

Weingut und Destillerie

Tobias Köninger | Steinebach 24 | 77876 Kappelrodeck

Tel 07842 996999

Fax 07842 996145

post@weingut-koeninger.de

www.weingut-koeninger.de

www.wichtelmann.com



Cabernet Sauvignon QbA trocken

Trauben: Cabernet Sauvignon

Ausbau: offene Maischegärung, danach 20 Monate im Barrique 225 lt.

Jahrgang: 2015

Region: Ortenaukreis / Baden

Alkoholgehalt: 13,5 % Vol.

Klassifizierung: Qualitätswein

Kategorie: Rotwein

Restsüße: 1,6g/L

Säure: 6,2g/L

Lagerfähigkeit: 10-13 Jahre

Preis / Liter: 23,87 Euro

Liter / Flasche: 0,75 Liter

Charakteristik:

Kräftiges tiefdunkles Rot, weckt Erinnerungen an südländisches Flair und mediterranes Essen. Pfeffriges und würziges Aroma bilden mit kräftigen Tanninen ein intensives Geschmackserlebnis der besonderen Art.

Speiseempfehlung:

Passt ideal zu kräftigen Fleischgerichten

Trinktemperatur: 18°C

Die Trauben für diesen Wein wurden am 15.10.2015 gelesen. Der Ertrag pro Hektar lag bei ca. 3.000l. Da in meinem Betrieb alle Trauben von Hand gelesen werden, achte ich darauf, dass nur bestes Traubenmaterial selektioniert wird. Die Rotweintrrauben werden bei uns nach der traditionellen Maischegärung vinifiziert. Die Beeren werden vom Stielgerüst getrennt und bei 28 - 32°C in einem Bottich vergoren. Die Beerenhäute werden 8 - 10 Mal am Tag nach unten gestoßen, damit ihre Inhaltsstoffe in die Flüssigkeit übergehen. Nach 25 tägiger Gärphase wird der Saft mittels Falldruck abgelassen. Danach wurde der Wein für weitere 22 Monate in neuen amerikanischen und deutschen Barriquefässern gelagert.