



Cabernet / Merlot

Farbe

Rotwein

Rebsorte

60% Cabernet Sauvignon / 40% Merlot

Herkunft

AOC Schaffhausen (Kontrollierte Ursprungsbezeichnung)
Labelprodukt aus dem Regionalen Naturpark Schaffhausen

Produktion

Mit ökologischem Leistungsnachweis (ÖLN), Handlese

Ausbau

Starke Ertragsregulierung, späte Lese, Maischestandzeit vor und nach der Gärung, temperaturkontrollierte, intensive Maischegärung, mit BSA (biologischer Säureabbau), Ausbau in Barrique von 1. – 3. Füllung für 14-16 Mt, anschließende Filtration, Füllung nach 20-22 Mt. Ausbau.

Serviervorschlag

dunkles Fleisch, Schmorgerichte, etc.

Serviertemperatur

17 bis 19 ° C

Konsumationszeit

bis 8 Jahre

Alkoholgehalt

13.5 vol. %

Füllmenge

75 cl

Verschluss

Zapfen

Charakter

Schönes Granatrot mit violetten Reflexen. Aromen von Johannisbeere kombiniert mit würzigen Noten von schwarzen Pfeffer und wenig Lakritze sowie einer harmonischen Röstaromatik. Die komplexe Gaumenstruktur mit saftigen Tanninen, Röstnoten wie Tabak, Kaffee und Gewürzen, vollmundig und langanhaltend im Abgang.