



**aagne**  
weingut

## **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.