



## "Sebrumo" Cabernet Sauvignon

Miolo

### Vinifikation

Ausbau für 12 Monate im Barrique, Abfüllung ohne Filtration, einige Monate Flaschenreifung

### Charakter

Intensives Bouquet mit reifer Beerenfrucht, Cassis, dezent herbale Noten und Gewürzaromen, vielschichtig im Duft und feine Umami-Nuancen; am Gaumen griffige Gerbstoffe, angenehme Fruchtsäure stützt den körperreichen Wein; im Finale lang und mächtig, leicht rauchiger Nachhall ohne speckig zu wirken, gefällt auf Anhieb

Dieser Wein wird vegan produziert.

### Konsumhinweis

Rotes Fleisch, Rind, Lamm, Wild, Fleisch vom Grill, würzige Halbhart-Käse, Hart-Käse

### Technische Details

Traubensorten:

100% Cabernet Sauvignon

Trinkreife:

2025 - 2030

Alkohol:

15 Vol.%

Hinweis:

Enthält Sulfite