



"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