

Expertise

Artikelnummer 9896
Jahrgang 2023
Bezeichnung Bannstein
Rebsorte Cabernet Sauvignon
Qualität Qualitätswein
Geschmack trocken
Erzeuger Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet Baden|Markgräflerland

Füllmenge 0,75l

Analysewerte

Alkohol	13,5 %vol
Säure	5,6 g/l
Restsüße	5,5 g/l

EAN Flasche 4005336 989629
EAN Karton 4005336 989698

Trinktemperatur 12-14 °C

Beschreibung

Dieser Cabernet Sauvignon leuchtet rubinrot. Im Duft präsentiert er sich sehr vielschichtig mit feinen Noten, die an Brombeeren, Cassis und schwarzen Pfeffer erinnern. Auf der Zunge gesellen sich feine Röstaromen dazu, welche zu seinem sehr vollmundigen Gesamteindruck beitragen.

Essensempfehlung

Genießen Sie diesen Wein zu Rind, Lamm und Wild mit dunklen Soßen.

Wissenswertes

Cabernet Sauvignon wird seit 1995 auf etwa 2 ha Rebfläche angebaut. Er stellt hohe Anforderungen an Klima und Boden und wird ausschließlich in unseren besten Lagen angebaut. Die sehr späte Lese der Trauben trägt zu seiner Vollmundigkeit bei. Bannstein-Weine sind unsere Terroir-Weine, die auf Lehm-/Lössböden wachsen und einen sehr hohen Anteil an gelbem Kalkstein haben. Dies verleiht dem Wein eine außergewöhnliche Frucht mit viel Mineralität.



**Pfaffenweiler
Weinhaus**

