

SAGENHAFT & CO. MEISTERHAFT ROT

PROFIL

„Meisterhaft“ ist nicht nur diese Cuvée, sondern auch die Handarbeit, die hinter diesem Produkt steckt. Nach strenger Bonitur und je nach Reifegrad werden die Trauben für diese außergewöhnliche Cuvée in den Weinbergen angebaut und gelesen. Nach zwei bis drei Wochen Maischegärung wird der Wein im Holz ausgebaut. Ein hoher Anteil an Cabernet-Sorten verleiht der Cuvée Kraft und Dichte. So entsteht ein vollmundiger, runder Rotwein, der durch seine geringe Säure „meisterhaft“ geschliffen wirkt.

NASE

Süßkirsche | Blaubeere | etwas Pflaume

GAUMEN

samtig weich | herzhaft würzig | ausbalanciert

ESSENSBEGLEITUNG






zur mediterranen Küche,
zu BBQ & Schmorgerichten



KOLLEKTION SAGENHAFT

Auf dem 394 Meter hohe Michaelsberg wird seit dem Jahr 793 nachweislich Wein angebaut. Die Sage von „Erzengel Michael's Feder“, dem heldenhaften Sieg des Erzengels über den Teufel auf dem Michaelsberg, ist die Hintergrundgeschichte für unsere „sagenhafte“ Weinlinie. Moderne Weinstilistik basierend auf der außergewöhnlichen Geschichte des markanten Wahrzeichens unserer Gegend. Weine, elegant und souverän mit Feinheit & Tiefe.



	FLASCHE Burgund		REBSORTE Cuvée		ALKOHOLGEHALT 12,0 % Vol.		AUSBAU Holzfass
	VERSCHLUSS Drehverschluss		 TRINKTEMPERATUR 14-16 °C		RESTSÜSSE 12,0 g/l SÄURE 5,0 g/l		JAHRGANG 2022

ARTIKELNUMMER 7240312

EAN 4015549 050214

DEUTSCHER QUALITÄTSWEIN