

SAGENHAFT & CO. MEISTERHAFT ROT

PROFIL

„Meisterhaft“ ist nicht nur diese Cuvée, sondern auch die Handarbeit, die hinter dem Wein steckt. Nach strenger Bonitur und je nach Reifegrad werden die Trauben für diese außergewöhnliche Cuvée in den Weinbergen gelesen. Nach zwei bis drei Wochen Maischegärung wird der Wein größtenteils im Edelstahl ausgebaut. Ein hoher Anteil an Cabernet-Sorten verleiht der Cuvée Kraft und Dichte. Am Gaumen begeistern weiche Tannine, die volle dunkle Frucht und die seidig reife Säure. Der Wein ist unkompliziert und ernsthaft zugleich, dabei „Meisterhaft“ süffig mit Grip.

NASE

Süßkirsche | Himbeere | etwas Pflaume

GAUMEN

samtig weich | volle dunkle Frucht | 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 Edelstahl	
	VERSCHLUSS Drehverschluss		 TRINKTEMPERATUR 14-16 °C		RESTSÜSSE 13,0 g/l	JAHRGANG 2024		INHALT 0,75 l	
	SÄURE 6,0 g/l								

ARTIKELNUMMER 7240312

EAN 4015549 050214

DEUTSCHER QUALITÄTSWEIN