Kreation CMX

trocken

Jahrgang:	2020
Sorten:	40% Merlot, 28% Cabernet Sauvignon, 20 % Cabernet Cubin, 12% Cabernet Franc
Boden:	kräftiger Keuperboden
Mostgewicht:	95°Oechsle
Erntemenge:	50 l/ar
Flaschengröße:	0,75 l
Restzucker:	2,7 g/l
Säure:	5,6 g/l
Alkohol:	14,5 % vol.
Ausbau:	2 Tage Kaltmazeration, 18 Tage Maischegärung im Holzgärständer; 24 Monate Ausbau im Barrique (franz. Allier-Eiche), davon 40% neues Barrique, 60% 2.- 5. Belegung, unfiltriert abgefüllt

Weinbeschreibung: Intensive Aromen von roten und schwarzen Johannisbeeren mit spannenden Akzenten von schwarzem Pfeffer und Wacholder wecken die Lust auf dieses interessante Cabernet-Cuvée. Auf dem Gaumen zeigt dieser Wein seine enorme Fülle und eine feine Harmonie durch seine weichen Tannine.