



*Anne Sophie*

## CABERNET SAUVIGNON RÉSERVE

\*\*\*

Ausbau:

nach der traditionellen Maischegärung in Bütten (24 Tage)  
reifte dieser außergewöhnliche Cabernet Sauvignon 24 Monate in neuen französischen  
Barriquefässern.

Bodenart:

Lösslehm mit Kalk.

Löss ist ein Sediment aus der Urzeit und besteht aus Quarzkörnern,  
kalkigen Bruchstücken, Glimmer- und Lehmteilchen (Mineralstaub),  
das vorwiegend Westwinde nach den Eiszeiten an die Seitentäler  
größerer Flüsse (hier: Rhein) wehten.

Weine vom Lössboden zeichnen sich durch Ihre Vollmundigkeit und Eleganz aus.  
Sie sind mit Kraft, Saft und einer fruchtig-feinen, nie schweren Art ausgestattet.

Weinbeschreibung:

Tief dunkles rot. Duft nach Johannisbeeren, Zedernholz und feinen Gewürzanklängen.

Verführerisch, kraftvoll, mit schokoladiger Textur und saftigem Tanningerüst

Empfohlene Trinktemperatur:

17-18 °C