

## DEL SOL Cabernet Sauvignon

**Rebsorte:** 100% Cabernet Sauvignon

**Weingärten:**

Valle del Maule, Zentraltal/Chile

**Boden:** Sandig

**Vinifikation**

Handlese

Kaltmazeration

Kontrollierte Gärung im Edelstahltank

Malolaktische Gärung

Reifung im Edelstahltank

Filtration

Abfüllung in Flaschen

**Durchschnittliche Analysenwerte**

Alkohol 13,5% vol.

Restsüße 3,2 g/l

Gesamtsäure 5,2 g/l

**Verkostungsnotizen**

Intensive Purpurfarbe. In der Nase locken Aromen von Waldbeeren, Tabak und Schokolade. Im Geschmack wirkt der Cabernet Sauvignon sehr rund durch seine reifen Tannine, seinen vollen Körper und seinen ausgeprägten Charakter. Wunderbare Struktur, im Abgang weich und rund. Trocken.

**Empfehlung**

Idealer Wein zu Bratenfleisch, Steaks und würzigen Fischgerichten. Auch zu ausgewähltem milden Käse.

**Serviertemperatur:** 16-18° C

