KIRCHNER
{FREINSHEIM}

"MUSIKANTENBUCKEL" CABERNET SAUVIGNON TROCKEN

2018

Typischer Geschmack von schwarzen Johannisbeeren und sehr intensiven reifem Aroma. Präsenter, jedoch sehr gut eingebundener Gerbstoff.

TERROIR
Gut wasserdurchlässige Auflage auf dichtem, schwerem Grund tertiäre Sande, großer Steinanteil. Ertrag 30hl/ha.

VINIFIKATION
Vorlese und Hauptlese mit Hand. Kaltmazeration 24 Stunden. 10 Tage Maischegärung. Biologischer Säureabbau.12 Monate Barriquelager, französische Eiche. 3 Monate Flaschenreife. Abfüllung im August.

EMPFEHLUNG
Hervorragend zu gebratenem Rind- oder Lammfleisch mit dunklen Saucen. Pur ein Genuss. Ideale Trinktemperatur 18°C.

HERKUNFT
Freinsheimer Musikantenbuckel

ANALYSE
A 13,7 %VOL · S 5,5 G/L · RZ 1,2 G/L

ALLERGENHINWEIS
enthält Sulfite

Weingut Kirchner - Burgstraße 21 - 67251 Freinsheim - Geschäftsführer: Ralph Kirchner und Günter Kirchner
Tel +49 (0) 6353 3441 - Fax +49 (0) 6353 5056900 - info@weingut-kirchner.de - www.weingut-kirchner.de