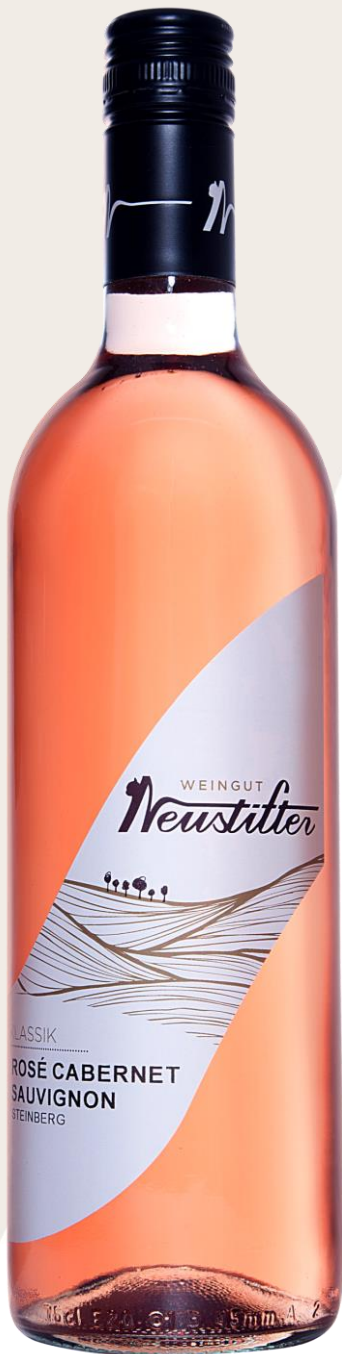


KLASSIK  
**ROSÉ CABERNET SAUVIGNON**  
STEINBERG 2018

*Der fruchtig-lustige Sommerwein!*



### LAGE

Die Böden in der Riede Steinberg profitieren stark von den Überresten des Urmeers. Der Untergrund ist sandig-schottrig und von Lössschichten durchzogen. Die mit Austernmuscheln und Meeressand angereicherten Böden schaffen perfekte Bedingungen für Chardonnay, Cabernet Sauvignon und Veltliner.

### JAHRGANGSBESCHREIBUNG

Ein später Austrieb, ließ Spätfrostschäden ausbleiben und auf einen normalen Jahresverlauf hoffen. Das zweitwärmste Frühjahr seit Beginn der Wetteraufzeichnungen änderte jedoch alles und führte zu einer enorm frühen Blüte. Dieser Vegetationsvorsprung blieb über den gesamten heißen und trockenen Sommer erhalten, was für eine der frühesten Ernten, schon um den 20. August sorgte. Eine heiße Lese bescherte uns fruchtige und ausgewogene Weißweine sowie exzellente, ausgereifte Rotweine.

### AUSBAU

Nach einer kurzen Maischestandzeit werden die reifen Trauben schonend gepresst und gekühlt vergoren. Der Ausbau erfolgt ausschließlich in Edelstahltanks.

### KOSTNOTIZ

Schönes helles Rosé, frisch-fruchtig, duftet intensiv nach roten Ribisel und Walderdbeeren, angenehm leicht mit pikanter Säure, ein Wein für Tag und Nacht.

Rebsorte(n)	Cabernet Sauvignon
Alkohol	12,0 %
Säure	6,4 g/l
Restzucker	6,2 g/l – trocken
Trinkreife	2019-2021
Speisenempfehlung	zu sommerlichen Salaten und Fischgerichten