



Weinexpertise

2009er

Graf von Kageneck

Baden

CUVÉE CABERNET

Qualitätswein Trocken

Wein aus Trauben aus ökologischem Anbau

Wein-Nr.	970-A-98-09
Anbaugebiet	Baden
Vertrieb	Gräflich von Kageneck'sche Wein- und Sektkellerei GmbH
Nennvolumen	0,75l
Alkoholgehalt	14,5% vol
Gesamtsäure	5,1 g/l
Restsüße	5,4 g/l
Weinbereitung	-
Sensorische Weincharakterisierung	In der Farbe dunkel schimmerndes Granatrot. In der Textur viskos und intensiv fensternd. Der Duft ist intensiv und sortentypisch-klar an Cassis und die leicht pfeffrige Note nach Grüner Paprika, auch an Brombeere und verhalten an Caramell erinnernd. Der Geschmack ist rund und kräftig, mit pfeffriger Schärfe, warmem Alkohol und feinkörnigen Tanninen, die den Wein weich, geschmeidig und mild-trocken erscheinen lassen.
Trinkempfehlung	In der feinen Küche ein Klassiker zu allen Wildgerichten. Ideal auch zu dunklem Fleisch, wie Rind oder Lamm, geschmort oder gebraten, auch zu Gänse- oder Entenbraten. Als Käseauswahl empfehlen sich reife Edelpilzkäse (Brix oder Camambert).
Serviertemperatur	14-16° Celsius

