



Kreation CMX

trocken

Jahrgang:	2019
Sorten:	36 % Merlot, 26 % Cabernet Sauvignon, 18% Cabernet Cubin, 10% Cabernet Franc & 10% Cabernet Cortis
Boden:	kräftiger Keuperboden
Mostgewicht:	95°Oechsle
Erntemenge:	55 l/ar
Flaschengröße:	0,75 l
Restzucker:	1,4 g/l
Säure:	5,9 g/l
Alkohol	14,5 % vol.



Traubenverarbeitung:	2 Tage Kaltmazeration, 18 Tage Maischegärung im Holzgärständer
Ausbau:	24 Monate Ausbau im Barrique (franz. Allier-Eiche), davon 40% neues Barrique, 60% Zweitbelegung, unfiltriert abgefüllt
Weinbeschreibung:	Intensive Aromen von roten und schwarzen Johannisbeeren mit spannenden Akzenten von schwarzem Pfeffer und Wacholder wecken die Lust auf dieses interessante Cabernet-Cuvée. Auf dem Gaumen zeigt dieser Weine seine enorme Fülle und eine feine Harmonie durch seine weichen Tannine.