

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE

1.5L

Oldenburg Cabernet Sauvignon Magnum - Gereift - 2010



Artikelnummer: 3360

Jahrgang: 2010

Produzent: Oldenburg

Region: Stellenbosch

Alkoholgehalt: 15 %

Abfüllung: 150 cl

Keine Bewertungen vorhanden.

~~CHF 75.00~~

CHF 59.00

inkl. MwSt CHF 4.22

Vinifikation

Rauchige Holznoten werden begleitet durch Nuancen von Bleistiftspänen und Zigarren. Unterstrichen wird dies durch fruchtige Noten von Cassisbeeren, Johannisbeeren und Pflaumen. Reife Gerbstoffe begleiten diesen komplexen Wein in sein langes Finale.

Charakter

Der Oldenburg Cabernet Sauvignon 2009 zeigt sich in einem dunklen Rot im Glas. Rauchige Holznoten werden begleitet durch Nuancen von Bleistiftspähnen und Zigarren. Unterstrichen wird dies durch fruchtige Noten von Cassisbeeren, Johannisbeeren und Pflaumen. Die Tannine bilden ein ausgewogenes Verhältnis zur fruchtigen Säure. Der vollmundige Oldenburg Cabernet Sauvignon 2011 verabschiedet sich mit einem eleganten und samtigen Abgang.

Den Oldenburg Cabernet Sauvignon 2009 reichen Weinliebhaber zu Wild und Lamm. Zudem ist er ein hervorragender Begleiter zu Huhn und Ente mit deftigen Beilagen. Sie können diesen auch pur mit reifen Käsesorten und Brot genießen.

Der Oldenburg Cabernet Sauvignon 2009 ist ein reiner Cabernet Sauvignon. Diese Trauben verfügen über Charakter und Ausdruckskraft, wodurch sie einen unverwechselbaren Wein liefern. Im Duft zeigen sich bei der Rebsorte häufig Kräuter, im Geschmack besitzt sie den typischen Geschmack nach schwarzer Johannisbeere. Der Ausbau in Eichenfässern verleiht ihm zudem Vanille- und Zedernnoten.

Der Oldenburg Cabernet Sauvignon 2009 reifte sechzehn Monate im französischen Eichenfass. Einige Genießer trinken ihn schon heute, viele lassen ihn aber noch für einige Jahre im Weikeller nachreifen, um seinen vollen Geschmack zu entfalten.