

Weinexpertise



Iphöfer Kronsberg

Tabak, dunkle, rote Früchte, feine Tanninstruktur(enthält Sulfite)

Artikel:	1858
Gebinde:	0,75 Ltr.-Flasche
Jahrgang:	2018
Ort/Lage:	Iphöfer Kronsberg
Rebsorte:	Cabernet Sauvignon
Qualitätsstufe:	QbA
Geschmacksrichtung:	trocken
Speiseempfehlung:	Ein würziger Cabernet Sauvignon mit sehr gut eingebundener Barriquenote. Die weichen Tannine sind deutlich im Gaumen spürbar. Dieser Wein wirkt noch sehr jung mit einem starken Charakter. Bitte nach dem Öffnendekantieren und dem Wein etwas Zeit zum Atmen geben, nur so kann er sein ganzes Potenzial entfalten. Mit Rinder-Rostbraten oder Wild machen Sie mit diesem tollen Cabernet Sauvignon nichts falsch.
Trinktemperatur:	17 - 19 °C
Alkohol:	14 %Vol.
Restzucker:	2,6 g/l
Säure:	6 g/l

*Die analytischen Werte sind ca-Werte und können sich bei Nachfüllung leicht verändern.