

Cabernet Sauvignon Exklusiv



Maxendorf Dunkles Granatrot, duftet nach schwarzen Johannisbeeren, Cassis, Dörrzwetschken und schwarzem Pfeffer, würzig und rauchig am Gaumen, straffe Tannine, langer Nachhall. Speiseempfehlung zu kräftigen Fleischspeisen, Steak, Gegrilltem und Gebratenem

Bewertung: Noch nicht bewertet

Preis

Verkaufspreis 9,50 €

3-5 Days



[Frage stellen zum Produkt](#)

Hersteller [Neustifter](#)

Beschreibung

Der kernige Kerl!

LAGE

Die Riede Maxendorf ist nach einem versunkenen Dorf benannt und gehört heute zur Ortsgemeinde Ketzelsdorf. Die kleinen Tümpel und Bäche in diesem Tal („Suttn“) garantieren den Trauben auch in trockenen Sommern beste Luftfeuchtigkeit. Die vorherrschenden Lehm- und Schwarzerdeböden sind tiefgründig und reich. Tolle Bedingungen für Zweigelt und Cabernet Sauvignon.

AUSBAU

Die reifen Trauben werden gerebelt, 30-35 Tage auf der Maische vergoren und anschließend schonend gepresst. Nach dem BSA lagert der Wein bis zur Abfüllung im teilweise neuen großen Holz.

AUSZEICHNUNGEN

Gold NÖ Weinprämierung 2019

Silbermedaille Weinmesse Valtice 2019

89 Punkte Falstaff Rotweinguide 2020

Jahrgang: 2016

0,75l | 13,0% vol | trocken

Kundenrezensionen

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.