



DR. BAUMANN

1928 / W Ü R T T E M B E R G



Bezeichnung	Cuvée Cabernet trocken QbA Weingut Dr. Baumann
Anbaugebiet	Württemberg
Lage	Selektion aus Einzellagen
Boden	Keuper Verwitterungsboden
Jahrgang	2017
Füllgröße	750 ml
Artikelnummer	10107560
Qualität	Ertragsreduktion durch Traubenhalbierung, selektive, mehrmalige Handlese von hochreifen, gesunden Trauben, minimaler Maschineneinsatz, Ausbau in neuen Tonneaus und großen Holzfässern für ca. 22 Monaten auf der Feinhefe, längere Flaschenreife
Beschreibung	Eine Cuvée aus verschiedenen Cabernet Sorten mit unterschiedlicher Charakteristik! Dunkles Rubinrot mit ziegelroten Reflexen im Glas. In der Nase eine Fülle von beerigen Aromen wie Brombeere, dunkle Johannisbeere und den einhergehenden Röstaromen von Kaffee, Karamell und feuchtem Unterholz. Diese extravagante Cuvée überzeugt von seiner außergewöhnlichen Kraft, Struktur und Eleganz! Hervorragend zu Steaks – medium/medium rare gebraten, Rinderbraten oder gerne auch zu Lammgerichten. Einfach köstlich! Optimale Trinktemperatur bei 17°C - 18°C.
Empfehlung	
Lagerpotenzial	Lagerungspotenzial 4-5 Jahre
Analyse	Alkohol 13,5% Restzucker 2,6 gr/l Säure 4,7gr/l