

KOPP

2018

CABERNET SAUVIGNON EDITION #2 KONTRAS

TROCKEN

ARTIKELNUMMER: 73018



Kaum eine Rotwein-Sorte ist weltweit bekannter als der Cabernet Sauvignon. Der zweite Jahrgang von Chris & Johannes präsentiert sich im Glas in einem tiefdunklen Rot, schon fast ins Schwarze gehend. Es strömen erste Aromen von roten Johannisbeeren und in der zweiten Nase dann Noten von frischer Minze, Eukalyptus, Tabak, frisch gemahlenem fruchtigem Pfeffer und auch der Duft von den Blättern des Johannisbeerstrauches. Kompakt, voll und sehr würzig, dicht und kraftvoll. Am Gaumen präsentiert er süße, volle, reife, dunkle Früchte von Pflaume und Johannisbeere, aber keinesfalls Trinkfreude vermissen lassend, da das Ganze von einer lebhaften und perfekt eingebunden Säure umrahmt wird.

Der Wein zeigt unheimlich viel Kraft. Ein Genuss für puristische Cabernet-Liebhaber aus Übersee.

Weitere Empfehlung: [Chenin Blanc Edition #1 Kontras](#)
[#kontrasculture](#)

TRAUBEN	Cabernet Sauvignon
AUSBAU	50% ganze Trauben bei der Gärung, zu 100% in 225l Barriques aus französischer Eiche, 17 Monate im Barrique
GESCHMACK	trocken
ALKOHOLGEHALT	14 % vol
SÄURE	7,1 g/l
RESTSÜSSE	1,1 g/l
TRINKEMPFEHLUNG	203l
SPEISEEMPFEHLUNG	Braai - das südafrikanische BBQ - gehört zu Südafrika wie die Pünktlichkeit zu Deutschland. Und dazu bietet sich der Cabernet Sauvignon perfekt an, ob zur feurigen Bratwurst Boerewors, zu Steaks vom Rind und Lamm oder etwas exotischer zu Springbock, Strauß und Büffel - Hauptsache Fleisch!
TRINKTEMPERATUR	15-16°C
ALLERGENE	Sulfite