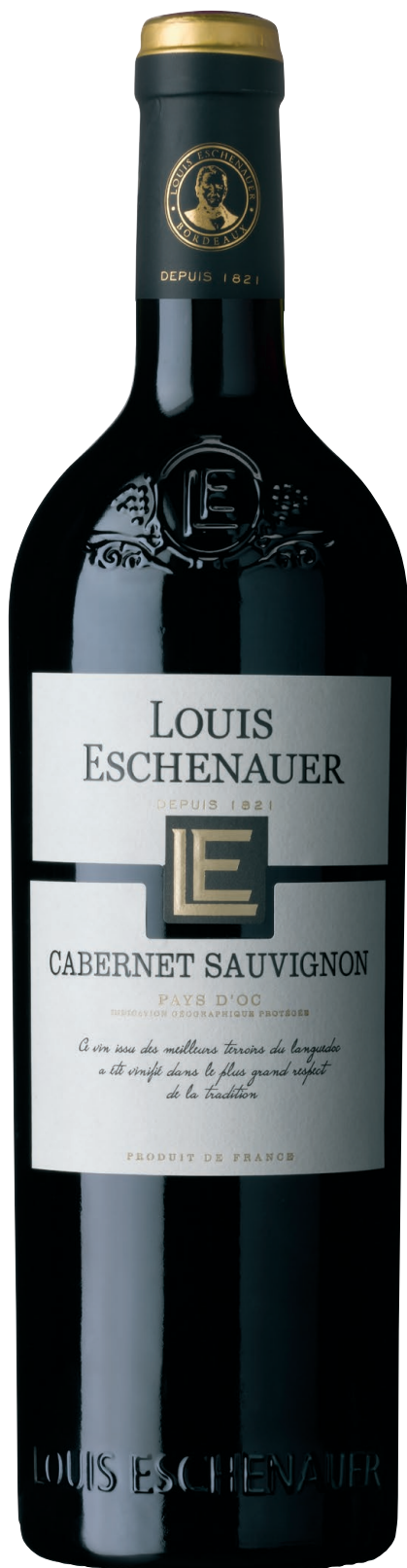


# LOUIS ESCHENAUER

DEPUIS 1821



CÉPAGES  
BORDEAUX  
GRANDS VINS  
RÉSERVE  
CRÉMANTS



## Selection CÉPAGES

PAYS D'OC IGP

### CABERNET-SAUVIGNON

**REBSORTE:** 100% Cabernet-Sauvignon.

**WEINBEREITUNG:** Sobald die Trauben die perfekte Reife erreicht haben, werden sie geerntet, entrappt und eingemaischt. Nach kurzem Einmischen bei niedriger Temperatur erfolgen Gärung und Ausbau ebenfalls bei niedriger Temperatur, um die Kraft der Aromen zu erhalten.

**BODEN:** Lehmig-kalkig.

**SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN:**

**FARBE:** Klar und dabei sehr intensiv mit Abstufungen von Granatrot bis Purpurrot.

**IN DER NASE:** Hier verströmt die Cabernet-Sauvignon-Rebe all ihre Aromen, die ihre Typizität ausmachen. Rote Früchte oder schwarze Johannisbeere mit Gewürz- und sogar Heunoten.

**AM GAUMEN:** Schöne Tanninstruktur, mit Süßholznoten, schön lange und angenehm anhaltend.

**EMPFEHLUNGEN:** Dieser Rotwein passt harmonisch zu dunklem Fleisch, Wild oder zur Wurstplatte, aber auch zu Salaten und zu zahlreichen Käsesorten.

**SERVIERTEMPERATUR:** 16 bis 18°C.

**LAGERFÄHIGKEIT:** 2 bis 4 Jahre.

