

Cabernet · ROT

2016 · Qualitätswein · trocken
Cabernet Cortis und Cabernet Carbon
24 Monate barriquegereift
Wein aus ökologischem Anbau

Weingut

In der Hoflößnitz wird seit 1401 Wein angebaut und gekeltert. Jahrhundertlang befand sich das Weingut in kurfürstlich sächsischem Besitz, heute ist das Gut der erste zertifizierte kontrolliert-ökologisch wirtschaftende Weinbaubetrieb Sachsens mit rund 10 ha Anbaufläche.

Lage / Boden

Radebeuler Johannisberg / Syenitgestein,
stellenweise mit Schwemmsanden

Charakteristik

Dieser tiefrote Wein erinnert an Cabernet Sauvignon, mit Aromen von vollreifen Kirschen, schwarzen Johannisbeeren, roter Paprika kombiniert mit einer würzigen Note Zimt, Mocca und Eichenholz. Am Gaumen entwickeln sich schwarze Kirsche und schwarze Johannisbeeren sowie würzig reife und runde Tannine.

Alkohol: 13,0 % vol. · Restzucker: 1,1 g/l · Säure: 5,7 g/l

Füllmenge: 750 ml EAN Flasche: 4260006643663
Artikelnr.: 160023 EAN Karton: 4260006643670



Weingut Hoflößnitz GmbH

Knohlweg 37 · 01445 Radebeul/Sachsen · Geschäftsführer: Jörg Hahn
Telefon: 03 51/8 39 83 33 · Telefax: 03 51/8 39 83 30 · E-Mail: info@hofloessnitz.de · www.hofloessnitz.de
Steuer-Nr. 202/122/00222 · USt-IdNr. DE192518790 · HRB 15017 AG Dresden · DE-ÖKO-022 Kontrollstelle
Kreissparkasse Meißen · BLZ 850 550 00 · Konto 3 011 059 038 · BIC SOLADES1MEI · IBAN DE49 8505 5000 3011 0590 38