maier

BIO – WEINGUT – BADEN

Cabernet Blanc

Art.-Nr.: 008

Kategorie:	Piwi
Rebsorten:	Cabernet Blanc
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Baden
Jahrgang:	2024
Geschmacksrichtung:	trocken
Qualitätsstufe:	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)
Bio zertifiziert:	Ja (DE-ÖKO-039)
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	11,8 % Vol.
Restsüße:	5,5 g/l
Säuregehalt:	5,8 g/l
Ausbau:	mehrstündige Maischestandzeit und Vergärung im Edelstahltank
Boden:	Granit, Porphyr, Verwitterungsgestein

Beschreibung:

Dieser Cabernet Blanc beeindruckt mit einer markanten Aromenvielfalt. Im Edelstahl vergoren, entfaltet er frische Noten von wilden Kräutern und grüner Paprika, die von einer lebendigen Säurestruktur begleitet werden. Am Gaumen zeigt er sich klar und mineralisch, mit einer angenehmen Leichtigkeit, die perfekt zu leichten Gerichten passt oder solo genossen werden kann. Ein spannendes Geschmackserlebnis, das Frische und Finesse vereint.

BIO Weingut Maier
Karlsruher Str. 8 • 76532 Baden-Baden
Telefon: 0722164197 • E-Mail: info@weingut-maier.de

maier

BIO – WEINGUT – BADEN

Ausbau:

Nachdem die reifen Trauben geerntet wurden, erfolgte eine Maischestandzeit über mehrere Stunden. Während der Maischestandzeit werden die Aromastoffe, die sich hauptsächlich in der Beerenhaut befinden, in den Saft extrahiert. Nach der Maischestandzeit wurde das Lesegut schonend gepresst und der Most nach erfolgter Vorklärung anschließend im Edelstahltank vergoren.

Speiseempfehlung:

Geflügel, Fisch, Gebraten, Gedünstet, Salat, Kräuter, Exotische Gewürze, Weißbrot, Früchte, Spargel

Nährwertangaben je 100ml:

Energie	293 kJ/70 kcal
Kohlenhydrate	0,6 g
Zucker	0,6 g
Enthält geringfügige Mengen von: Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß, Salz	

Zutaten:

Säureregulatoren: Weinsäure (L(+)-) (E334), Konservierungsstoffe und Antioxidantien: L-Ascorbinsäure (E300), Schwefeldioxid (E220)
BIO Trauben

BIO Weingut Maier
Karlsruher Str. 8 • 76532 Baden-Baden
Telefon: 0722164197 • E-Mail: info@weingut-maier.de