



Cabernet Sauvignon IGT, Biodynamisch

M. Zanolari

Traubensorte: Cabernet Sauvignon

Trinktemperatur: 17 - 19° C



Der gute alte Cabernet Sauvignon

Mein Kellermeister lässt mich teilweise am Stock dörren, um mich dann auf meiner Hefe keltern zu lassen. Danach erwarten mich 12 Monate in Eichenholzfässern. Das Resultat lässt sich schmecken: würzig, kräftig, aromatisch und trocken. So wie man mich mag.

Ich empfehle dir mich zu einem würzigen Teller **Trockenfleisch**, zu einem **saftigen Kalbsbraten** mit **Polenta** oder **Risotto** und **Käse** zu servieren. Ich passe jedoch auch perfekt zu allen **roten Fleischgerichten**, nicht nur **gegrillt** auch **gebraten**.

Nicht vergessen, ich brauche Sauerstoff! Nur so komme ich richtig in Fahrt. Deshalb entkorke mich, wie alle Bioweine, immer **eine Stunde** vor dem Genuss.