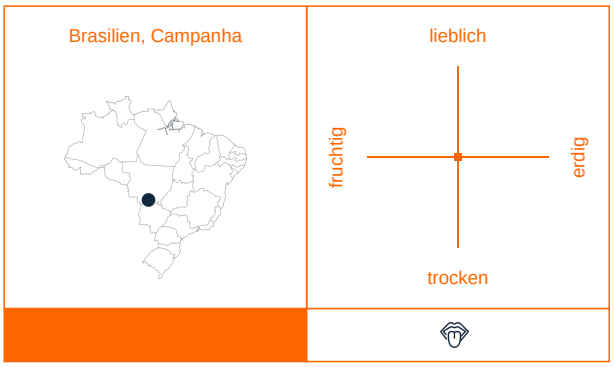
SEBRUMO CABERNET SAUVIGNON SEBRUMO

MIOLO | 2022



Der reinsortige Sebrumo Cabernet Sauvignon von Miolo überzeugt mit seiner Vollmundigkeit und kraftvollen Aromen, die in der Nase an schwarze und gekochte Früchte erinnern (schwarze Johannisbeere, Pflaume, Pflaumenmus). Angenehm rauchige Holznoten (getoastetes Holz) verleihen Komplexität und eine leicht herbe, würzige Fülle. Mit einer gut eingebundenen Säure setzt sich der kraftvolle Eindruck im Gaumen fort und mündet in einem ausgewogenen und langanhaltenden Finale.



Cabernet Sauvignon

Genussreife: 3 - 6 Jahre

12 Monate in französischen und amerikanischen Eichenfässern ausgebaut

Blumig, Würzig, frisch vegetativ, schwarze Johannisbeere, gekochte Frucht, Pflaume, Pflaumenmus, getoastetes Holz

Charcuterie, Gemüsepastete, Kaninchen, Rind, Lamm

Trinktemperatur: 16 bis 18 °C

15 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht				**schwer**
mild				**säurehaltig**

VDI MIGROS partner