



Cabernet d'Anjou

Château de Passavant



Der Cabernet d'Anjou repräsentiert die Tradition halbtrockener Weine unserer Region. Man serviert ihn zum Aperitif, als Vorspeise auf gekühlter Melone. Verblüffend in der exotischen Küche.



T° : 8 – 9 °C



Eigenschaften

- Rebsorte : 50 % Cabernet Franc, 50 % Cabernet Sauvignon
- Boden : Verwitterte Metagrauwacke und grüner Schiefer
- Weinlese : Mechanisch
- Keltern : Fermentation bei kontrollierter Temperatur nach kurzer Mazeration
- Begleiter zu : Exotischer, scharfwürziger Küche, Spargel, Wurstwaren

Analyse

- % Vorhandener Alkohol : 11,7%
- Volumenprozent Gesamtsäure : 3,58 g/l
- Schwefeldioxid gesamt : 54 mg/l
- Restzucker : 23,4 g/l

