SANDER

ÖKOLOGISCHE WEINE

2024

Holzkelter

CABERNET SAUVIGNON
TROCKEN

BESONDERHEIT	Renaissance alter Tradition, gekeltert mit einer renovierten Holzkelter, Top Struktur.
SENSORIK	Gedecktes Purpurrot mit violettem Kern, minimale Aufhellungen zum Rand hin. Deutliche Paprikawürze und Holzrauch strömen in die Nase, bevor sich mit etwas Sauerstoff wunderschön die fruchtigen Aromen von schwarzer Johannisbeere, Brombeere und Pflaume zeigen. Teer, Tabak, Holzrauch, Kamin und edle dunkle Schokolade sind ebenfalls mit von der Partie. Auf der Zunge wirkt der Holzkelter Cabernet Sauvignon äußerst stimmig und kraftvoll und überzeugt zugleich mit sehr viel Charme und Fülle. Der lange Nachhall fordert die Begleitung von intensiven Fleischgerichten, gerne auch Käse.
EMPFEHLUNG	Gegrillte Auberginen mit Olivenöl und Rosmarin, Hochrippe vom Grill mit Steinpilzen, Lammkarree unter der Kräuterkruste mit grünen Bohnen, Speck und Kartoffelgratin, Schweinebrust mit Dörrpflaumen gefüllt, kross gebraten, Hartkäse wie Tomme oder Taleggio mit eingelegten Feigen und Baguette.
ALKOHOLGEHALT	13,5 % vol
SÄURE	5,7 g/l
RESTSÜSSE	2,5 g/l
GESCHMACK	trocken
TRAUBEN	Cabernet sauvignon
BODEN	Vornehmlich sandiger Löss
QUALITÄT	QBA
GÜTESIEGEL	BIO

SANDER - ökologische Weine
In den Weingärten 11
67582 Mettenheim

Telefon: +49 (0) 6242 1583
Fax: +49 (0) 6242 6589
info@sanderweine.de
www.sanderweine.de

Naturland

Mitglied im Verband
Naturland e.V.
Nr. 67001 W

DE-ÖKO-022
Deutschland
Landwirtschaft

ÜBERZEUGUNG IST SEIT DREI GENERATIONEN UNSER ANTRIEB FÜR NATURGEMÄSSEN WEINBAU.

Als Deutschlands ältester, nach ökologischen Richtlinien arbeitender Weinbaubetrieb, können wir guten Gewissens sagen: Wir hinterlassen unseren Kindern wirklich blühende Landschaften. Eine solide Basis, ein echtes Geschenk und eine Verpflichtung. Unsere Reben stehen auf den fruchtbaren Lößböden rund um Mettenheim. Wir erhalten die biologische Aktivität unserer Böden mithilfe der Natur: Das Geheimnis liegt dabei im richtigen Einsatz von Mist, Kompost, Stroh und Gründüngungspflanzen. Mit diesen organischen Materialien steigern wir den Humusgehalt des Bodens. Das Ergebnis ist ein „garer" Boden mit stabilen Krümelstrukturen. So erhalten unsere Weine eine tiefere Prägung durch ihr Terroir. Unsere Spitzenlagen wurden nie flurbereinigt - Hecken, Böschungen, Mauern und Begrünungspflanzen bieten vielen nützlichen Tieren eine ideale Lebenswelt.

SANDER - ökologische Weine
In den Weingärten 11
67582 Mettenheim

Telefon: +49 (0) 6242 1583
Fax: +49 (0) 6242 6589
info@sanderweine.de
www.sanderweine.de

Naturland
Mitglied im Verband
Naturland e.V.
Nr. 67001 W

DE-ÖKO-022
Deutschland
Landwirtschaft