


Art.-Nr. 41504

# MÜLLER-OSWALD CABERNET MITOS TROCKEN BIO

2022 | 0,75 l

## CHARAKTER

Dieser Rotwein bringt alles mit was das Herz begehrt: eine dunkle Farbe, im Geruch eine warme Mischung aus vollreifen Kirschen, dunkler Schokolade und einem Hauch Leder. Auf der Zunge ist er weich, kräftig und vollmundig, zeigt Aromen von Brombeeren, aber bietet auch das perfekte Maß an Kraft, Würze und Holz. Perfekt zum Essen oder vorm Kamin. Ursprünglich wurde die Rebsorte angebaut, um anderen Rotweinen eine kräftigere Farbe zu verleihen: Die Farbe steckt nicht, wie üblich, nur in der Beerenhaut – das gesamte Fruchtfleisch ist tiefrot. Mit viel Gefühl ausgebaut, steht diese Rebsorte einem Rotwein aus dem Mittelmeerraum in Nichts nach. Unser Tipp: Geben Sie dem Wein viel Luft und Zeit – so entfaltet er sein gesamtes Potenzial! Bei unseren GUTSWEINEN kommt das Beste aus beiden Welten zusammen: Kalk & Porphyr, Herkunft & Trinkfreude und natürlich die Handschrift von uns beiden, Klara & Simon. VON ANFANG AN VIEL CHARAKTER.

## FARBNUANCE

Dunkelrot

## GESCHMACK

Trocken

## SERVIERVORSCHLAG

Perfekt zu Ochsenbäckchen mit cremig herber Rosmarinpolenta und Rotkohl mit Preiselbeeren

## AUSBAU

Barriquefass, amerikanisch, ungarisch und französisch, 18-24 Monate Fassreife, neu und gebraucht

## MARKE | PRODUZENT

Müller Oswald

## HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Deutschland, Rheinhessen

## REBSORTE(N)

Cabernet Mitos

## ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE *

14 %

## TRINKTEMPERATUR

16-18 °C

Weingut Müller-Oswald, Alzeyer Str. 18, D-55234 Wahlheim

* Durch verschiedene Faktoren kann es unterjährig zu abweichenden Werten kommen.

Enthält Sulfite

DE-ÖKO-022

MACK & SCHÜHLE
THE WINE AND SPIRITS FAMILY

Mack & Schühle AG
Neue Straße 45
D-73277 Owen (Teck)

Fon +49 7021 5701 0
Fax +49 7021 5701 150

willkommen@mus.de
mus.de
DE-ÖKO-006