

# flein

Cabernet Sauvignon 2025  
von Schmidt am Bodensee



Flein ist Traubensaft höchster Qualität. Die Trauben stammen aus Fleingärten, die explizit für die Produktion des Safts ausgewählt wurden. Pflege und Lese erfolgen in Handarbeit, bevor die Trauben sanft wie Champagner gepresst und der kalt gefüllte Saft durch eine schonende Technologie pasteurisiert wird. Dadurch entfaltet Flein ein sortentypisches Geschmackserlebnis, das mit Frische, Eleganz und lebendiger Säure überrascht.

**sortenrein · 0 % Alkohol · 100 % Handlese · biologisch ·  
naturnelassen · pur & gekühlt im großen Weinglas genießen**

**CABERNET SAUVIGNON** · gehört zu den wichtigsten Rotweinsorten der Welt. Sie bildet kleine, dickschalige Trauben und stammt aus einer natürlichen Kreuzung von Cabernet Franc x Sauvignon Blanc.

**SPEISEN** · Wunderbar zu Flammkuchen, Pasta Salsiccia, Kalbsbutterschnitzel, Ossobucco, Beeren-Panna-Cotta, Meringue mit frischen Waldbeeren oder saftigem Kirschkuchen.

**SAFTBESCHREIBUNG** · Leuchtendes Lachsrosa. Dunkle Waldbeeren, Brombeeren und eine feine Kirschnote prägen das Bouquet, verwoben mit kandierten Rosenblüten und rosarotem Pfeffer. Der präzise Gaumen erinnert an schwarze Johannisbeere, die Säure sorgt für ein leichtfüßiges Trinkvergnügen. Elegante rote Beeren-symphonie in sommerlicher Frische.

**SCHMIDT AM BODENSEE** · Die Stilistik des Weingut Schmidt am Bodensee zielt auf Feinheit und Präzision ab, es geht um Proportion, nicht um Wucht. Die Traubenqualität und die Lage sind dabei der Schlüssel zum Erfolg. Das generationenübergreifende Familienunternehmen steht für Qualität, Gastfreundlichkeit, Genuss und Lebensqualität.

**HERKUNFT DER TRAUBEN** · Sommerach in Franken

**KLIMA** · warm, kontinental mit Einflüssen des Mains

**SEEHÖHE** · 200 – 350 m, sanfte Weinberge

**BODEN** · tiefgründiger Muschelkalkboden

**WEITERE INFOS** · Trinktemperatur: 8 – 12° C, Trinkreife: 2025 – 2029, 15 bis 25 Jahre alte Reben, vegan, histaminarm, Einheiten: 0.74 l

**NÄHRWERTANGABEN JE 100 ML**  
Energie 204 kJ / 49 kcal, Fett 0.01 g – davon gesättigte, Fettsäuren 0 g, Kohlenhydrate 12.3 g – davon Zucker 11.8 g, Eiweiß 0.01 g, Salz 0.01 g