

## ENTHÜLLUNG (CABERNET SAUVIGNON) 2014

13,5 Vol% Alkohol  
1,8 g/l Restzucker  
4,7‰ Säure



### Sorte:

Anfang der 80iger Jahre hat der Cabernet Sauvignon seinen Einzug in Österreichs Weinberge begonnen.

### Herkunft und Boden:

Tiefgründiger Lössboden inmitten der Feuersbrunner Hanglagen die südlich ausgerichtet sind, prägen den Charakter dieses Weines.

### Ernte:

Mitte Oktober 2014

### Weinbereitung:

Maischegärung in Gärständern bei ca. 30° C, über eine Kontaktzeit von ca. 10-12 Tagen, anschließend biologischer Säureabbau.

Dieser Wein wurde in 50% neuen und 50% gebrauchten kleinen Holzfässern über 24 Monate gelagert.

### Beschreibung:

Rauchig-röstig, dann ein bisschen Brombeeren und Weichseln, geht schön auf, schöner Körper am Gaumen, etwas Erdnuss und erneut Waldbeeren, relativ dicht gewoben, reif und ausgeglichen

Speisetipp: gebratenes und gegrilltes Fleisch von Lamm und Rind, Käsevariationen, Pilzgerichte

Optimale Trinktemperatur: 16° C