

ENTHÜLLUNG (CABERNET SAUVIGNON) 2019

14,5 Vol% Alkohol
1,8 g/l Restzucker
5,0‰ 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 2019

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 36 Monate gelagert.

Beschreibung:

Feingliedrig nach Nougat und roten Ribiseln, auch rote Schoten, sehr feiner Holzeinsatz; druckvoll und ausgewogen, jedoch fein liniert, mürbe Tannine, reif und ausgeglichen

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

Optimale Trinktemperatur: 16° C