

ENTHÜLLUNG (CABERNET SAUVIGNON) 2022

13,5 Vol% Alkohol
2 g/l Restzucker
4,9‰ 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:

Anfang Oktober 2022

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:

ein Hauch von Brombeeren, Holzwürze, kandierte Orangenzesten, saftig, elegant, mineralisch-salzig, Kräuternoten klingen an, etwas nach Brombeeren, fruchtsüßes Finish.

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

Optimale Trinktemperatur: 16° C