

Cabernet Sauvignon



Jahrgang:	2009
Rebsorten:	100 % Cabernet Sauvignon
Gesamtalkohol:	13,5 % vol.
Säure:	5,3 g/l
Restzucker:	1,0 g/l
Rieden:	Sandriegel
Boden:	Sandboden
Ertrag je Hektar:	35 hl
Vinifizierung:	traditionelle Maischegärung im Stahltank bei 30 °C, Maischestandzeit 14 Tage, anschließend biologischer Säureabbau
Ausbau:	14 Monate im kleinen Eichenfass (100 % neues Holz)
Flaschenfüllung:	März 2011
Trinktemperatur:	16 – 18 °C
Trinkreife:	2011 – 2018, bei optimaler Lagerung
Speisebegleitung:	Rind, leichte Wildgerichte (z.B. Damhirsch, Rehkitz, Frischling)

dunkles Rot mit lila Reflexen;

in der Nase typische Johannisbeerfrucht, Lakritze, Brombeeren, Ribisel, Schwarztee, Johannisbeerkraut, Leder, auch blumige Noten wie Lavendel und Flieder, am Gaumen Cassis, wieder Johannisbeerkraut, Bitterschokolade, Leder, Orangenmarmelade, Teer, Süßholz, roter Paprika, Sauerkirschen, schöne Würze, Rosmarin, ausgeprägte Röstaromen, Kaffeebohnen, für Cabernet typische präsenste Tannine, mineralische Noten, sehr dicht mit langem Nachhall, ein kräftiger Wein für gewisse Stunden!