

Cabernet Sauvignon Selection



Jahrgang:	2010
Rebsorten:	Cabernet Sauvignon
Gesamtalkohol:	13,5 % vol.
Säure:	5,2 g/l
Restzucker:	2,6 g/l
Rieden:	Römerstein
Boden:	Paratschernosem aus lehmigem Sand mit hohem Kiesanteil
Ertrag je Hektar:	45 hl
Vinifizierung:	traditionelle Maischegärung im Stahltank bei 30 °C, Maischestandzeit 14 Tage, anschließend biologischer Säureabbau
Ausbau:	im kleinen Eichenfass (Viertfüllung)
Flaschenfüllung:	Juni 2011
Trinktemperatur:	16 – 18 °C
Trinkreife:	2011 – 2017, bei optimaler Lagerung
Speisebegleitung:	Wildgeflügel, Lamm

kräftiges Kirschrot mit zartem Wasserrand;

in der Nase typische Cabernet Sauvignon Frucht, schwarze Johannisbeeren, würzige Noten, schwarzer Pfeffer, süßliches Fruchtkompott, Erdbeeren, Ribisel, auch blumige Anklänge, an Veilchen erinnernd, Zitrusanklänge, leichte Röstaromen, Geselchtes, am Gaumen ebenfalls viel Frucht, Mon-Cherie-Kirschen, blumige Anklänge, Oliven, schwarzer Tee, Minze, Eukalyptus, leichte Tabakanklänge, frische Säure, angenehme Tannine, ein eleganter Cabernet Sauvignon, der durch seine Frucht und Eleganz besticht!