

CABERNET SAUVIGNON RESERVE 2021



Dunkles Rubingranat, opaler Kern, violette Reflexe, zarte Ockerrandaufhellung. Dunkles Nougat, feine Kräuterwürze, tabakige Nuancen, Brombeerkonfitüre und reife Zwetschken klingen an. Kraftvoll, schwarze Kirschen, präsente Tannine, schokoladig, mineralisch-salzig im Abgang wird von Flaschenreife profitieren.

Flaschenverschluss: Kork

Rebsorte: Cabernet Sauvignon

Jahrgang: 2021

Lagen/Böden: Eisenberg: Reihburg – mittelschweren und schweren Lehmböden
Eisenberg: Hummergraben – tonig-sandige, eisenhaltige Lehmböden
Eisenberg: Szapary – trockener Schiefergesteinboden

Alter der Reben: 17 bis 19 Jahre

Lese/Ertrag: Oktober 2021 / 30 hl pro ha

Gärung/Ausbau: traditionelle offene Maischegärung, biologischer Säureabbau im Holzfass und 20 Monate Reifung in neuen Fässern

Abfüllung: September 2023

Analysewerte:

Alkohol: 14 % Vol.

Säure: 5,7 g/l

Restzucker: 1,0 g/l

Trinktemperatur: 16-18°

Trinkreife: 2023-2034

Flascheninhalt: 0,75