



## 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 Schiefergesteinsboden
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