

CABERNET SAUVIGNON RESERVE 2019



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

Flaschenverschluss:	Kork
Rebsorte:	Cabernet Sauvignon
Jahrgang:	2019
Lagen/Böden: Lehmböden	Eisenberg: Reihburg –mittelschweren und schweren Lehmböden
Lehmböden	Eisenberg: Hummergraben – tonig-sandige, eisenhaltige Lehmböden
Lehmböden	Eisenberg: Szapary – trockener Schiefergesteinsboden
Alter der Reben:	17 bis 19 Jahre
Lese/Ertrag:	Oktober 2019 / 30 hl pro ha
Gärung/Ausbau:	traditionelle offene Maischegärung, biologischer Säureabbau im Holzfass und 20 Monate Reifung in neuen Fässern
Abfüllung:	September 2021

Analysewerte:

Alkohol:	14 % Vol.
Säure:	5,7 g/l
Restzucker:	1,0 g/l
Trinktemperatur:	16-18°
Trinkreife:	2021-2033
Flascheninhalt:	0,75