

Reserve 2009

Rebsorte:	60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot	
Lage:	Cabernet Sauvignon: Hochluss Merlot: Ungerberg	
Alter der Reben:	16 Jahre + 9 Jahre	
Weinlese:	Selektionierte Handlese: Cabernet Sauvignon: 17. 10. 2009 Merlot: 24. 09. 2009	
Weinbereitung:	Offene Vergärung in Bottichen.	
Maischestandzeit:	28 + 32 Tage	
Ausbau:	33 Monate im Barrique.	
Barriqueinsatz:	Neues Holz: 70%	
Abgefüllt:	04.09.2012	
Gesamteindruck:	Sattes dunkles Rubin. Duft nach Hollunder, dunkle Beeren, etwas Gewürze. Am Gaumen Johannisbeeren, Zwetschken, etwas Tabak. Wirkt saftig und kraftvoll, mit guter Tanninstruktur, langer, etwas süßlicher Abgang.	
Empfehlung:	Dunkles Fleisch mit kräftiger Soße. Wildgerichte.	
EAN Codes:	0,75/l Flasche	9120015603247
	6er Karton	9120015603254
Prüfnummer:	N 7874/12	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	13,6%vol	
Säure:	5,4g/l	
Restzucker:	1,0g/l	
Mostgewicht:	21,0° KMW	
Zuckerfreier Extrakt:	29g/l	
Relative Dichte:	0,9939	



Auszeichnungen:

92 Punkte	Falstaff Rotweinguide 2013	2012
5 Gläser	Österr. Rot 2013 Weinguide	2012