

## Cabernet Sauvignon 2012

---

Sorte: 100 % Cabernet Sauvignon  
Lage: Hochluss  
gepflanzt 1993  
Tiefgründiger, humoser Boden.  
Ernte: Selektionierte Handlese  
am 05.10.2012  
Weinbereitung: Spontane Gärung und Malolaktik in offenen  
Bottichen.  
26 Tage auf der Maische.  
Ausbau: 22 Monate im Barrique.  
Abgefüllt: 27.11.2014  
Gesamt-  
eindruck: Tiefes sattes Rubin, im Duft nach Cassis und  
frischem Heu, etwas Lakritze; am Gaumen feines  
Tannin, etwas Schoko, Cassis und Kräuter; saftig,  
mineralischer langer Abgang.  
Empfehlung: Zu geschmortem Wild und Rindfleisch mit  
Wurzelgemüse.

EAN Codes Flasche 9120015603803  
Karton 9120015603810

Prüfnummer: N 11240/14  
Qualitätsstufe: Qualitätswein  
Alkohol: 13,4. %vol  
Säure: 4,5. g/L  
Restzucker: 001,0. g/L  
Mostgewicht: 21,0. °KMW  
Zuckerfr. Extrakt: 30,8.g/L  
Relative Dichte: 0,9949



---

### Auszeichnungen: