

Cabernet Sauvignon 2013

Sorte:	100 % Cabernet Sauvignon
Lage:	Hochluss gepflanzt 1993 Tiefgründiger, humoser Boden.
Ernte:	Selektionierte Handlese am 21.10.2013
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik im Maischetank. 20 Tage auf der Maische.
Ausbau:	22 Monate im Barrique.
Abgefüllt:	19.08.2015
Gesamteindruck:	Dunkles Rot mit dezent wäßrigen Rand. Duft nach Cassis und dunklen Beeren. Am Gaumen ebenfalls Cassis, feines Tannin, guter Säurebogen, fein, elegant und würziger, langer Abgang.
Empfehlung:	Zu geschmortem Wild und Rindfleisch mit Wurzelgemüse.

EAN Codes	Flasche	9120015604466
	Karton	9120015604473

Prüfnummer:	N 10293/15
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	13,5. %vol
Säure:	5,0. g/L
Restzucker:	1,0. g/L
Mostgewicht:	20,5. °KMW
Zuckerfr. Extrakt:	28,4.g/L
Relative Dichte:	0,9940



Auszeichnungen:

91 Punkte Falstaff Rotweinguide 2016

2015