

Cabernet Sauvignon 2011

Sorte:	70 % Cabernet Sauvignon - geerntet 06.10.2011 30 % Cabernet Sauvignon - geerntet 06.10.2011
Lage:	Hochluss - gepflanzt 1993 Eroffäcker - gepflanzt 1991
Ernte:	Selektionierte Handlese
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik im Maischetank. 25 Tage auf der Maische.
Ausbau:	21 Monate im Barrique.
Abgefüllt:	28.11.2013
Gesamt- eindruck:	Dunkles Rot mit violetten Reflexen. In der Nase Johannisbeeren mit dezenten rauchigen Noten. Am Gaumen wiederum Johannisbeeren gepaart mit eleganter Säure, die dem Wein eine Super Frische verleiht. Tannine sind gut integriert und sehr fein. Ein Wein wie aus einem Guss mit spannendem frischem Finish.
Empfehlung:	Zu geschmortem Wild und Rindfleisch mit Wurzelgemüse.

EAN Codes	Flasche	9120015603520
	Karton	9120015603537

Prüfnummer:	N 8515/13
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	13,5. %vol
Säure:	5,3. g/L
Restzucker:	001,0. g/L
Mostgewicht:	21,0. °KMW
Zuckerfr. Extrakt:	30,3.g/L
Relative Dichte:	0,9945



Auszeichnungen:

2 Sterne Vinaria Weinguide 2013/14

2013