

Cabernet Sauvignon

RESERVE

handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet

*würzig, mächtig, harmonisch, trocken
Speisenempfehlung: zu gebratenem und
geschmortem Fleisch
trocken - 14,0%vol.*

*In dunklem Granatrot präsentiert sich der
Cabernet Sauvignon Reserve. In der Nase
schwarze Johannisbeere unterlegt mit
feinen Röstaromen. Am Gaumen ist der
Rote weich und voll, mit zarten
Vanillenoten, sehr voll und mit langem
Abgang.*

Rebsorte: Cabernet Sauvignon

Standort/Boden: Der Exot im Kremstal wächst auf sandigem
Lehm: dieser ist nicht nur für würzig-fruchtige
Veltliner und saftige Zweigelt ideal!

Alkohol: 14,0 %vol.

Restzucker: 1,8 g/l

Säure: 5,5 g/l

Ausbau: Vergärung im offenen Bottich bei 16°C bis 18°C,
20 Monate Barriquelagerung, unfiltriert abgefüllt

Verschluss: Naturkork

Optimale Trinktemperatur: 18 – 20°C

Optimale Trinkreife: 2026 – 2045

Gebinde: 075l | 1,5l

Jahrgang 2023

