

Cabernet Sauvignon

Bio 2019

KOSTNOTIZ:

Leuchtendes, gut gedecktes Rubin mit kirschroten Effekten; in der Nase frisches Paprikapulver mit zart schotigem Einschlag und dunkelroter Fruchtfolge, Johannisbeeren und schwarze Herzkirschen inklusive, etwas Ziegelsplitt und Würze ergänzen das Fruchtbild; mit elegantem Einstieg am Gaumen wird abermals der Dialog aus Frucht und zarter, wohliger, roter Schote manifestiert, frisch geöffnet können sich Tannine nur zart entfalten, feinherbe Bitterschokolade mit Kirsch-Johannisbeer-Effekten, trinkt sich in jeder Phase sortentypisch und elegant.

(Quelle: DS Prof.Dr. Walter KUTSCHER; Dezember 2021)

Ausbau:	Barriquefass
Herkunft:	Ried Dorner/Wagram/Niederösterreich/Österreich
Rebsorte:	Cabernet Sauvignon
Ernte:	Oktober 2019
Kategorie:	Qualitätswein
Boden:	tiefgründiger Lössboden
Alkohol:	13% vol.
Gesamtsäure:	4,9 ‰
Restzucker:	3,0 g/l, trocken
Reifepotenzial:	2022 – 2026
Serviervorschlag:	17 °C
Trinkempfehlung:	Wir empfehlen ein Bordeaux Glas zu verwenden.



Cabernet Sauvignon

Bio 2017

KOSTNOTIZ:

Sortentypischer dunkler Duft nach schwarze Johannisbeeren und sehr dezenter Holzwürze. Das setzt sich auch am Gaumen wunderbar fort, wieder saftige schwarze Beeren und feine Würze, mittelkräftiger, eleganter Auftritt mit schöner seidiger Tannin-Struktur, gut balanciert und mit viel Frucht lang nachhallend.

(Quelle: Helmut Knall WINE – GUIDE – AUSTRIA)

Ausbau:	Barriquefass
Herkunft:	Ried Dorner/Wagram/Niederösterreich/Österreich
Rebsorte:	Cabernet Sauvignon
Ernte:	Oktober 2017
Kategorie:	Qualitätswein
Boden:	tiefgründiger Lössboden
Alkohol:	13% vol.
Gesamtsäure:	5,3 ‰
Restzucker:	2,4 g/l, trocken
Reifepotenzial:	2019 – 2025
Serviervorschlag:	17 °C
Trinkempfehlung:	Wir empfehlen ein Bordeaux Glas zu verwenden.



Enthält
Sulfite

EAN Flasche
9120011720122

EAN Karton | 6Fl
9120011720177

AT-BIO-402
AT-Landwirtschaft

