

Cabernet Sauvignon 2018

Sorte+Lage: 100 % Cabernet Sauvignon - geerntet 20.09.2018
Hochluss gepflanzt 1993

Ernte: Selektionierte Handlese

Weinbereitung Spontane Gärung und Malolaktik in offenen
Bottichen.
22 Tage auf der Maische.

Ausbau: 28 Monate im Barrique.

Abgefüllt: 28.02.2022

Gesamt-
eindruck: Dunkles Rubin. Einladender Duft nach frischen
Preiselbeeren, Brombeeren und etwas Kräutern.
Am Gaumen Preiselbeeren und Wildkirschen,
saftige Tannine, dezent süßlich und voll.
Weicher, guter Abgang.

Empfehlung: Zu geschmortem Wild und Rindfleisch mit
Wurzelgemüse.

EAN Codes Flasche 9120015607849
Karton 9120015607856

Prüfnummer: N 5392/22
Qualitätsstufe: Qualitätswein
Alkohol: 13,5. %vol
Säure: 5,4. g/L
Restzucker: 000,1. g/L
Mostgewicht: 21,5. °KMW
Zuckerfr. Extrakt 32,6.g/L
Relative Dichte: 0,9952



Auszeichnungen: