

CABERNET SAUVIGNON BARRIQUE 2012

RIEDE LANDWIED



Granatrot bis tiefdunkle Farbe; schönes sortentypisches Bukett nach schwarzen Johannisbeeren, unterlegt mit runden, weichen Tanninen; Harmonie zwischen Holzaromen und Fruchtnuancen. Dieser Cabernet reift im neuen Holz.

Alter der Rebstöcke: 15 bis 20 Jahre

Boden: Lössboden

Ernte: Ende Oktober

Gärung: geschlossene Maischegärung bei 30 – 32° C
Mit anschließendem biologischen Säureabbau

Alkohol: 14,0 % vol

Restzucker: 1,1 g/l

Säure: 4,4 ‰

Trinkreife: 2014 bis 2025

Speisenempfehlung:

Hervorragend zu gebraten und gegrillten Rind sowie zu Lamm und Wildgerichten, auch zu würzigen und reifen Käse eine harmonische Kombination;

Optimale Serviertemperatur: 16 - 18°C

Verschlussart: Naturkork

WINZERHOF FAM. ROSENBERGER

3511 Palt-Göttweig, Lindengasse 23 | Tel.: +43(0)2732-71584 | Fax: 71584+4 | Mobil - Stefan: 0676-6052720
Mobil - Karl: 0676-3446814 | Mobil - Elisabeth: 0676-6052711 | Mail: wein@winzerhof-rosenberger.at

