

Maria's CABERNET SAUVIGNON Privat elegant | komplex | balanciert | fein



STECKBRIEF

Sorte | Cabernet Sauvignon

Füllmengen | 0,75 L

Jahrgang | 2019

Riede/Lage | letzter Jahrgang von der Riede Kart

Boden | sandig, lehmiger Boden mit einem hohen Schotteranteil

Alter der Rebstöcke | 35 Jahre

Kultur | Mittelkultur (5000 Stöcke/ha)

Ernte | Anfang Oktober 2019

Flaschenfüllung | 27. August 2021

Verschlussart | Naturkork

VINIFIZIERUNG | AUSBAU

Vinifizierung | traditionelle Maischegärung, Überbrausen der Maische, Vergärung im Edelstahltank, BSA

Ausbau | 20 Monate im Barrique

CHARAKTERISTIK

Vollreife Trauben bringen ein wunderschön glänzendes Purpurrot ins Glas.

Nach dem Reinreichen ist man sofort gefangen! Reife Cassis-Frucht, Brombeeren, sehr feine süße Nuancen von Schokolade, Karamell und Kaffee und etwas Kräuterwürze.

Kühle, elegante Art! Am Gaumen kommt dann die Süße, die Frucht tritt ein wenig in den Hintergrund, danach kommt vordergründig die Würze des Cabernets.

Feine Preiselbeeren mit Thymian, Rosmarin, etwas Steinpilze, Kaffee und Orangenzesten.

Sehr eleganter Cabernet Sauvignon, überhaupt nicht aufdringlich, ein sehr komplexer Wein mit sehr guter Balance zwischen Fruchtsüße und Würze.

ANALYSEWERTE

Alkohol | 14 vol.%

Restzucker | 1 g/l

Säure | 6 g/l

EMPFEHLUNGEN

Speisenempfehlung | Ente, Gans oder Hirschrücken

Optimale Serviertemperatur | 15° - 17°