
CABERNET SAUVIGNON Privat 2021

TOP-Wein | konzentriert | kräftig | komplex



STECKBRIEF

Sorte | Cabernet Sauvignon
Füllereinheit | 0,75 L
Jahrgang | 2021
Riede/Lage | Riede Goldberg
Boden | kalkhaltige Lockersediment-Braunerde
Alter der Rebstöcke | 35 Jahre
Kultur | Mittelkultur (5000 Stöcke/ha)
Ernte | 8. Oktober 2021
Flaschenfüllung | Anfang Juni 2024
Verschlussart | Naturkork

VINIFIZIERUNG | AUSBAU

Vinifizierung | traditionelle Maischegärung, Überbrausen der Maische, Vergärung im Edeltahltank, BSA
Ausbau | 30 Monate im Eichenfass

CHARAKTERISTIK

Anklänge von dunklen Beeren, Graphit, tabakig, Kaffee.
Konzentrierte Frucht, Schwarzkirschen, tragende Tannine, extraktsüß. Wirkt jungendlich, kräftig und komplex. Zeigt Länge und Reifepotenzial. Bereits gut antrinkbar!

ANALYSEWERTE

Alkohol | 14,5 vol.%
Restzucker | 1 g/l
Säure | 5,8 g/l
Staatliche Prüfnummer | N 17163/24

EMPFEHLUNGEN

Speisenempfehlung | Ente, Gans oder Hirschrücken
Optimale Serviertemperatur | 15° - 17°