

---

## CABERNET SAUVIGNON Privat 2022

### TOP-Wein | konzentriert | kräftig | komplex



#### STECKBRIEF

Sorte | Cabernet Sauvignon  
Füllereinheit | 0,75 L  
Jahrgang | 2022  
Riede/Lage | Riede Goldberg  
Boden | kalkhaltige Lockersediment-Braunerde  
Alter der Rebstöcke | 36 Jahre  
Kultur | Mittelkultur (5000 Stöcke/ha)  
Ernte | 10. Oktober 2022  
Flaschenfüllung | 11. März 2025  
Verschlussart | Naturkork

#### VINIFIZIERUNG | AUSBAU

Vinifizierung | traditionelle Maischegärung, Überbrausen der Maische, Vergärung im Edelstahltank, BSA  
Ausbau | 24 Monate im Eichenfass

#### CHARAKTERISTIK

Der Wein zeigt sich in einem tiefen Rubinrot, mit wenig Kern und leichtem Wasserrand. Er hat eine hohe Viskosität und eine deutliche Schlierenbildung.

Er ist sauber, von ausgeprägter Intensität und weist Primäraromen von schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren und Pflaumen auf. Ergänzt werden diese Aromen von einer feinen Gewürznote und dezentem grünen Paprika.

Deutliche Sekundäraromen nach Zedernholz und Vanille sind spürbar.

Der Wein ist jugendlich und zeigt eine Vielschichtigkeit.

Er ist trocken mit einer mittleren frischen Säure, ist gerbstoffreich, hat einen kraftvollen wärmenden Alkohol sowie einen opulenten Körper der aber keinesfalls zu mächtig ist.

Die Geschmacksintensität ist ausgeprägt nach Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Pflaumen, feiner Kräuterwürze, wie getrocknete Brombeerblätter, Anklänge von erdigern Noten, sowie Aromen vom Holzfassausbau (Zedernholz).

Der Abgang ist lang und konzentriert und unterstreicht die ausgezeichnete Qualität des Weines. Der Holzeinfluss ist sehr gut integriert.

(Charakteristik von Flo Reumann, 10.8.2025)



---

#### ANALYSEWERTE

Alkohol | 14,5 vol. %

Restzucker | 1 g/l

Säure | 5,7 g/l

Staatliche Prüfnummer | N 7748/25

#### EMPFEHLUNGEN

Speisenempfehlung | Gegrilltes Fleisch, wie Steak und Lamm; herzhafte Gerichte, wie Rindergulasch oder Pilzrisotto; Wildgerichte, wie Reh oder Wildschwein; gereifter Hartkäse, wie Cheddar oder Gouda.

Optimale Serviertemperatur | 15° - 17°