



Cabernet Sauvignon Reserve 2015

Der Wein besitzt eine tiefdunkle Farbe mit zartem Purpurrubinrand, fruchtigem Charme mit intensiver Duftaromatik, am Gaumen süß und weich, mit zarten, samtigen Tanninen ausgestattet.

Der Boden

Die südexponierte Lage ist besonders nährstoffreich und mit einer mächtigen Humusschicht von bis zu 80 cm ausgestattet, darunter befindet sich mittelschwerer Löss. Der tiefgründige Boden lässt die Reben besonders tief wurzeln, womit sie auch lange Trockenperioden unbeschadet überstehen können. Die Trauben nehmen hier die Mineralstoffe des Terroirs besonders gut auf und bringen Weine mit hoher Aromakonzentration hervor.

Das Werden des Weines

Nur die besten Trauben des Cabernet Sauvignon wurden Mitte Oktober selektiv geerntet, gerebelt und bei 25 bis 28°C in speziellen Rotweingärständen 10-12 Tage lang vergoren. Der bei der Pressung drucklos abgeflossene Wein reifte nach erfolgter malolaktischer Gärung für 15 Monate in neuen 300 l Allier-Holzfässern im idealen Umfeld des 700 Jahre alten Naturkeller bei einer konstanten Temperatur von 11° C. Vor der Füllung erfolgt eine Assemblage im großen Eichenholzfass, um nach der Flaschenfüllung noch eine mehrmonatige Flaschenreife zu erhalten.

Genussempfehlung

Passt toll zur Zigarre!

J **FACTS**

Rebsorte: 100% Cabernet Sauvignon

Boden: südexponiert, mächtige Humusschicht auf mittelschwerem Löss

Alk: 13,5% Vol

Sre: 5,0‰

RZ: 1,0 g/l

Reifepotenzial: 2029

