



Cabernet Sauvignon Reserve 2018 Langenlois

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

Dieser südexponierte Weingarten ist besonders nährstoffreich und mit einer mächtigen Humusschicht von bis zu 80 cm ausgestattet, darunter befindet sich mittelschwerer Löss. Dieser 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 auf und bringen Weine mit hoher Aromakonzentration hervor.

Das Werden des Weines

Nur die besten Trauben des Cabernet Sauvignon wurden selektiv geerntet, gerebelt und bei 25 bis 28 °C in speziellen Rotwein-Gärständern 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 Naturkellers bei einer konstanten Temperatur von 11 °C. Vor der Füllung erfolgt eine Assemblage im großen Eichenholzfass.

Trinkempfehlung

Passt toll zur Zigarre.

J FACTS

Rebsorte: 100 % Cabernet Sauvignon

Böden: humusreiche, tiefgründige Böden auf mittelschwerem Löss

Alk: 13,5 % Vol.

Sre: 5,1 ‰

RZ: 1,0 g/l

Reifepotenzial: 2030+

