

sei der Hammer



NETZL

NETZL



cabernet sauvignon

austria carinthium

Cabernet Sauvignon Aubühel 2013

<i>Herkunft</i>	Ried Aubühel
<i>Boden</i>	karger Sandboden
<i>Klima</i>	Die sandigen Böden fordern den Cabernet Sauvignon heraus, was ihm in unserem zwar panonischem, aber doch „coolem“ Klimat sehr gut tut. Der Wasserstress während des Sommers strengt die Reben an und somit wird auf den heißen Böden, welche während des Tages durch die Sonnenstrahlen erhitzt werden, eine optimale Reife der Cabernet Sauvignon Trauben erreicht.

<i>Ernte</i>	22. Oktober 2013, selektive Handlese, Großkisten
<i>Selektion</i>	Kontrolle im Weingarten, Granztrauben- und Einzelbeerenselektion im Keller
<i>Gärung</i>	in Edelstahltanks bei max. 30 °C mit regelmäßigem Überfluten des Maischekuchens und viel Sauerstoffeintrag,
<i>Mazeration</i>	3 Wochen nach der Gärung
<i>BSA</i>	nach der Pressung Malolaktische Gärung in Barriquefässern
<i>Ruhezeit</i>	in neuen und gebrauchten Barriquefässern für 17 Monate

<i>Alkohol</i>	14 % Vol
<i>Säure</i>	5,2 g/l
<i>Reifepotential</i>	2015 – 2025+
<i>Aroma</i>	dunkles Rubingranat mit schwarzen Reflexen, Dörrobst, frisch gerösteter Kaffee, schwarze Johannisbeeren, Vanilleschote, saftige Cassis am Gaumen, elegant strukturiert, reifes Tannin, bleibt lange haften

<i>Speiseempfehlung</i>	zu kräftigen Fleischspeisen, gegrillt, gebraten oder in Soße, Lamm, Käse
<i>Glaskultur</i>	Bordeauxglas
<i>Trinktemperatur</i>	18 °C