



STUBITS Cabernet Sauvignon Csaterberg

Rebsorten:	100% Cabernet Sauvignon
Jahrgang:	2012
Rieden:	Kleincsater
Bodenart:	vorwiegend dichte Lehmböden mit einzigartigen Opalvorkommen und Schieferanteilen
Alter der Rebstöcke:	12 Jahre
Lese:	am 10. Oktober 2012
Gärung/Ausbau:	Maischestandzeit von 15-20 Tagen, anschließend schonende Pressung, Ausbau zu gleichen Teilen im Stahltank und gebrauchten Barrique
Abfüllung:	14. August 2013 in 0,75 l Flaschen mit Naturkork
Analyse:	13,5% vol. Alkohol; 1,0 g/l RZ; 5,6 g/l Säure
Beschreibung:	eleganter, sortentypischer Cabernet, dunkle Johannisbeertöne, schokoladiger Schmelz, Kaffeefnoten und Eleganz, ausgeglichen, kraftvoll, saftiger Abgang
Trinkreife:	2014-2017 bei 16° Celsius