

STUBITS

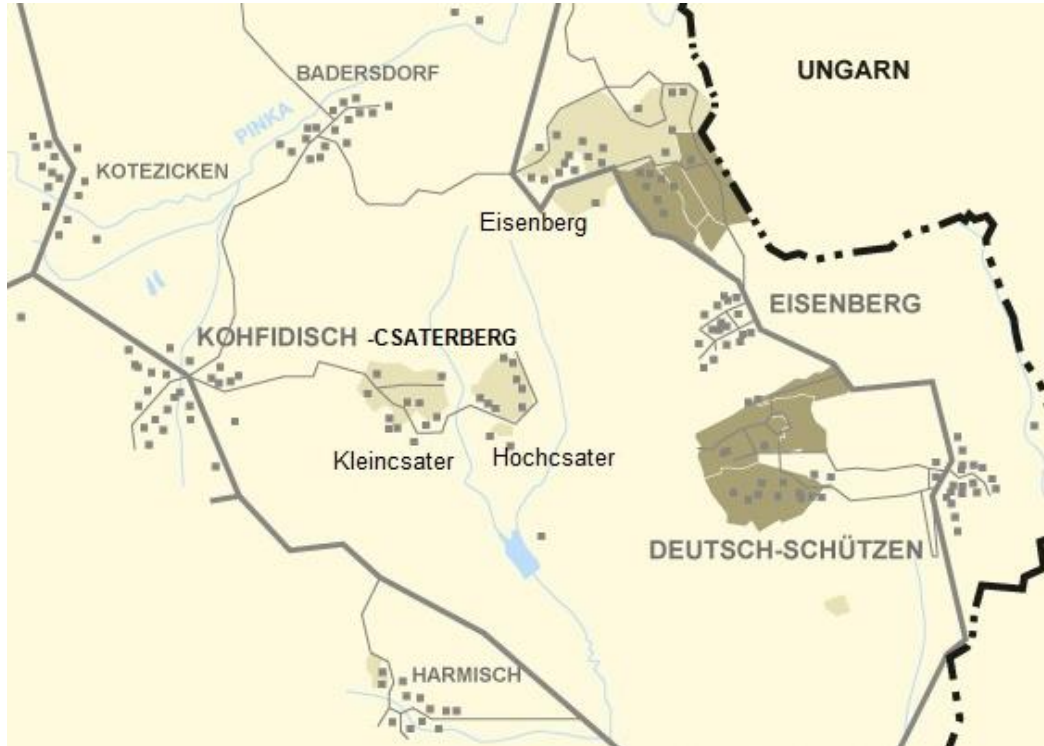
Cabernet Sauvignon Csaterberg



Rebsorten: 100% Cabernet Sauvignon

Jahrgang: 2015

Rieden: Kleincsater



Bodenart: vorwiegend dichte Lehmböden mit einzigartigen Opalvorkommen und Schieferanteilen

Alter der Rebstöcke: 15 Jahre

Lese: am 17. Oktober 2015

Gärung/Ausbau: Spontangärung, Maischestandzeit von 20 Tagen, anschließend schonende Pressung, BSA im Holz und Ausbau im gebrauchten Barrique

Abfüllung: 7. Feber 2017 in 0,75 l Flaschen mit Schrauber

Analyse: 13,5% vol. Alkohol; 1 g/l RZ; 5,6 g/l Säure

Beschreibung: eleganter, charaktvoller Cabernet, typische dunkle Früchte wie Johannis- und Brombeer, schokoladiger Schmelz, balancierte Tannine, kraftvoll und saftiger Abgang

optimale Trinkreife: 2018-2025 bei 16° Celsius