

CABERNET SAUVIGNON BARRIQUE JAHRGANG 2016



Granatrot bis tief dunkle Farbe; schönes sortentypisches Bukett nach schwarzen Johannisbeeren, unterlegt mit runden, weichen Tanninen; Harmonie zwischen Holzaromen und Fruchtnuancen. Dieser Cabernet reift im neuen Holz.

Alter der Rebstöcke: 15 – 20 Jahre

Boden: Lössboden

Ernte: Ende Oktober

Gärung: geschlossene Maischegärung bei 30 – 32° C
Mit anschließendem biologischen Säureabbau

Alkohol: 13,5% vol

Restzucker: 1,2 g/l

Säure: 4,7‰

Trinkreife: 2018 bis 2035

Speisenempfehlung: Hervorragend zu gebratenem und gegrilltem Rind sowie zu Lamm und Wildgerichten, auch zu würzigen und reifen Käse eine harmonische Kombination

Optimale Serviertemperatur: 16 – 18°C

Verschlussart: Schraubverschluss



WINZERHOF FAM. ROSENBERGER

3511 Furth bei Göttweig, Lindengasse 23 | Tel.: +43(0)2732-71584 | Fax: 71584+4
Mobil - Stefan: 0676-6052720 | Mail: wein@winzerhof-rosenberger.at

