

CABERNET SAUVIGNON 2018 BIO

rot, Burgenland, QuW, trocken



ATBIO-902
Österreichische Landwirtschaft

Rieden: Hutweide-Winkel, Unterjoch
Alter der Reben: 18, 20 Jahre
Ertrag: 1kg/Stock
Stelvin-Schraubverschluß

Leuchtendes Purpurrubin; tiefdunkle Cassisnoten und schokoladig-schotige Ergänzung; Kakao-Schokolade-Röstnoten am Gaumen, noch jugendlich geprägt, extraktsüß mit feiner Herbe, elegante Tannine, ausgewogen strukturiert, langer, intensiver Nachhall, sehr gute Länge.

geerntet im September 2018 mit 19° KMW, 13,5% Alk., 4,9‰ Säure, 2,4g/l Zucker
Serviertemperatur: 18°C

Rebeln unter CO2 Schutz, Kühlung der Maische, Standzeit, Erwärmen und Hefezusatz, Kontrollierte Gärführung (Heizen und Kühlen) in konischen Edelstahltanks, Belüften, Maischestandzeit 18 Tage, Pressen, Absetzen des Grobtrubes im Tank, Säureabbau in der alkoholischen Gärung, 1 Jahr Lagerung in 500 Liter Fässern.

Weingut Familie
Anita u. Richard GOLDENITS
office@goldenits.com

Obere Hauptstraße 9
A - 7162 TADTEN
Tel. & Fax: 0043(0)2176/3638

www.goldenits.com