

CABERNET SAUVIGNON

2016

GRANDE RESERVE

Vinaria: ★★★★★ TOP

Falstaff: 92 Pkt.

Lage und Boden:

- Krems an der Donau – Thalland – Hausweingarten
 - In der Ebene mit Braunerde und Donauschotter
 - 235m Seehöhe
 - Aussetzdatum 1990
- Rohrendorf – ostlich der Kellergasse – Ried Windleithen
 - Südöstliche Lössterrassen
 - 260m Seehöhe
 - Löss mit Konglomerat (klastisches Sedimentgestein)
 - Obere Bodenschicht 3 bis 5m Löss
 - Ca. 30 Jahre alte Rebstöcke

Klima:

Kombination aus heißem und trockenem pannonischen Klima (O) und kühlerem Kontinentalklima (N). Dadurch kommt es zu Tag-Nachtunterschieden von bis zu 25°C Das fördert die Entstehung aromatischer Weine während die Donau für Luftströmungen sorgt die Frost und Fäulnis vorbeugen.

Jahresmittelwerte Krems:

Ø Temperatur: 9,3°C

Ø Niederschlag: 652mm

Ø Sonnenstunden: 7,8h/Tag

Ausbau und Statuswerte:

- 22 Monate im französischen Barrique gelagert
- Mindestens 1 Jahr Flaschenlagerung
- Naturkork
- 1,5 g/l Restzucker
- 14 % Vol
- 5,2g/l Säure
- Enthält Sulfite

Lagerung und Typizität:

- Ca. 8- 12 °C
- Dunkel (Keller)
- Am besten liegend
- Maximale Lagerdauer 25 Jahre
- Flagship wine aus den besten Fässern des Jahrgangs.
- Ausdrucksstark, saftig und animierend mit intensiver Cassisfrucht

Speisenbegleitung:

Optimale Trinktemperatur: 14 – 18°C

Dunkles Fleisch, Wildgerichte, Braten, Eintöpfe, intensive Käsesorten

