

# CABERNET SAUVIGNON

## 2016

Vinaria: ★★★

Falstaff: 90 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
  - Aussetzjahr 1989

### 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
- 1,0 g/l Restzucker
- 14 % Vol
- 5,1g/l Säure
- Enthält Sulfite

### Lagerung und Typizität:

- Ca. 8- 12 °C
- Dunkel (Keller)
- Am besten liegend
- Maximale Lagerdauer 25 Jahre
- Der kleine Bruder des CS Grande Reserve
- Kräftig, roter Paprika, intensive Waldbeerenfrucht

### Speisenbegleitung:

Optimale Trinktemperatur: 14 – 18°C

Dunkles Fleisch, Wildgerichte, Braten, Eintöpfe, diverse Käsesorten

