

ROSÉ SELECTION

2015

CABERNET SAUVIGNON

Vinaria: ★★★

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:

- 18 Monate im französischen Barrique gelagert
- Mindestens 1 Jahr Flaschenlagerung
- Schraubverschluss (Stelvin)
- 2 g/l Restzucker (trocken)
- 13,5% Vol
- 5,1 g/l Säure
- Enthält Sulfite

Lagerung und Typizität:

- Bei ca. 10-12 °C
- Dunkel (Keller)
- Am besten stehend
- Maximale Lagerdauer 15 Jahre
- Internationale Rosé-Stilistik
- Cassis, Waldbeeren, feines Tannin, Joghurt, saftig und elegant.

Speisenbegleitung:

Optimale Trinktemperatur: 12-16°C

Fisch, helles und auch dunkles Fleisch(Paprikahuhn, Rahmrostbraten), zu Nudelgerichten mit würzigem Pesto, kalten Platten mit Aufschnitt. Pasend auch zu diversen Cremesuppen, frischem Gemüse, Aufstrichen, Eintöpfen, Braten und Gegrilltem.

