

Rotlicht 2023

Cabernet
Sauvignon



Genuss-Empfehlung:

- Serviertemperatur: 16 – 18 °C.
- Speisenbegleitung: Ein hervorragender Partner zu rotem Fleisch, Wild und gereiftem Käse. Besonders empfehlenswert auch zu feinen Trüffelgerichten.

Charakteristik: Ein kraftvoller und eleganter Cabernet Sauvignon, der durch seine Tiefe und Struktur besticht. Der „Rotlicht“ zeigt die klassische Stilistik dieser edlen Rebsorte, veredelt durch eine einjährige Reife in Barrique-Fässern. Ein Wein mit Charakter und Lagerpotenzial, der sowohl durch Frucht als auch durch feine Röstaromen überzeugt.

Terroir & Ertrag: St. Josef am See und Tramin | Sandig-kiesige Schwemm- und Moränenböden mit Lehm | 75–80 q/ha | Guyot.

Vinifikation: Handlese | Temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank mit 14 Tagen Maischestandzeit und regelmäßigem Überpumpen.

Reifung: 12 Monate Ausbau in Barrique-Fässern.

Sensorik: Intensives Rubinrot. Elegante Nase nach Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren, Gewürzen, Tabak und Zartbitterschokolade. Am Gaumen vollmundig und fest strukturiert mit einem langanhaltenden, schokoladig-würzigen Finale.