

Cabernet Sauvignon Riserva 2022



Genuss-Empfehlung:

- Serviertemperatur: 16 – 18 °C.
- Speisenbegleitung: Ein exzellenter Begleiter zu kräftigem roten Fleisch, Schmorbraten und Wildgerichten. Ebenso hervorragend geeignet zu geschmacksintensivem, gereiftem Käse.



Charakteristik: Ein monumentaler Cabernet Sauvignon, der durch seine außergewöhnliche Dichte und Komplexität besticht. Durch den extrem niedrigen Ertrag und die extrem lange Reifezeit – davon allein zwei Jahre in der Flasche – entwickelt dieser Wein eine beeindruckende Struktur. Er vereint die Kraft der Rebsorte mit einer seidigen Eleganz und tiefgründigen Aromatik, die ihn zu einem besonderen Erlebnis für Kenner macht.

Terroir & Ertrag: St. Josef am See (230–250 m ü.M.) | Kieshaltig mit Kalkstein und hervorragender Drainage | 45–50 q/ha | Guyot.

Vinifikation: Handlese und Traubenkühlung | Temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank mit einer Maischestandzeit von 10–15 Tagen.

Reifung: 14 Monate in neuen Barrique-Fässern, 6 Monate im Edelstahltank, gefolgt von 24 Monaten Flaschenreife.

Sensorik: Tiefes Rubinrot mit granatroten Reflexen. Intensives, komplexes Bouquet von schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren, Pflaumen und eleganten Kakaonuanzen. Am Gaumen mächtig und langanhaltend mit dichten, reifen Tanninen und tragender Frische.