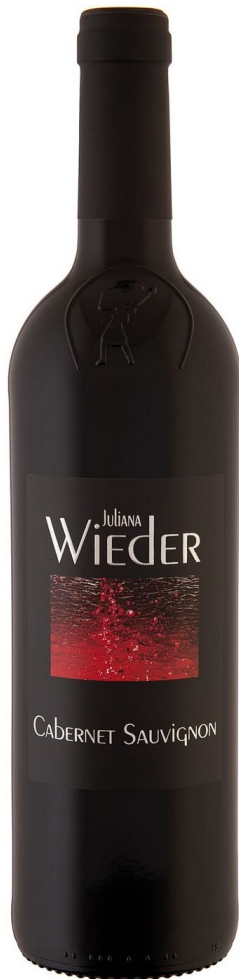


## Cabernet Sauvignon 2015



|                        |   |
|------------------------|---|
| <b>WEINGUT:</b>        | JULIANA WIEDER  |
| <b>KELLERMEISTER:</b>  | Georg Wieder  |
| <b>HERKUNFT:</b>       | Burgenland, Österreich  |
| <b>QUALITÄTSSTUFE:</b> | QUW   |
| <b>REBSORTEN:</b>      | 100 % Cabernet Sauvignon  |
| <b>REBSTÖCKE:</b>      | 27 Jahre alt  |
| <b>LAGE:</b>           | Sonnensteig, Hochberg: schottrig-schiefrige, karge Böden mit lehmigen Sand<br>Rüsselsgrund: Muschelkalk |
| <b>ERNTE:</b>          | selektive Handlese  |
| <b>VINIFIKATION:</b>   | 18 Tage Maischestandzeit, kontrollierte Maischegärung, BSA im Holzfass                                  |
| <b>AUSBAU:</b>         | 20 Monate<br>in neuen Barrique-Fässern  |
| <b>ALKOHOLGEHALT:</b>  | 14,5 vol. %   |
| <b>RESTZUCKER:</b>     | 1,0 g/l   |
| <b>SÄURE:</b>          | 5,1 g/l   |
| <b>ALLERGENE:</b>      | Sulfite   |
| <b>INHALT:</b>         | 0,75 l  |
| <b>SERVIERTEMP.:</b>   | 18°C  |
| <b>TRINKREIFE:</b>     | 2017-2030   |

**SENSORIK:** tiefes, kräftiges Rubin, fast schwarzer Farbkern; in der Nase dunkle Beerenfrucht, Cassis, Johannisbeeren, feine Würze; am Gaumen feste Textur, extraktsüße Frucht, mit Bitterschokolade unterlegt, Kaffee und Karamellnoten, ausgewogen, Ausklang saftig und lang anhaltend; Potenzial

**EMPFEHLUNG:** ideal zu allen Gerichten mit rotem Fleisch, z.B.: Steaks, Boeuf Dijon, Schweinefilets mit Auberginen-Tomaten Gemüse, sowie zu Wachtel und Büffel Fleisch