



RIED RÜSSELSGRUND
Cabernet Sauvignon

<i>Herkunft & Boden:</i>	Rüsselsgrund in Neckenmarkt, Südhang mit aufliegendem Muschelkalk, sehr hohe Kalkaktivität, heißes Mikroklima
<i>Alter der Reben:</i>	30+ Jahre
<i>Seehöhe:</i>	300 Meter
<i>Ernte & Ertrag:</i>	Mitte Oktober, 25 hl / ha
<i>Vinifikation:</i>	Handernte, händische Sortierung vor Verarbeitung, 30-35 tägige Spontangärung im 1500 lt. Holzgärständer, Unterstoßen des Maischekuchens per Hand, anschließend biologischer Säureabbau, Reifung im 500lt. Fass (50% neu).
<i>Alkohol:</i>	14 %vol.
<i>Säure:</i>	5,1 g/l.
<i>Trinkreife:</i>	Jetzt und in den kommenden 20 Jahren
<i>Beschreibung:</i>	tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, einladende Edelholzwürze, schwarze Beeren, frisches Cassis, schokoladige Nuancen. Saftig, komplex, attraktive Extraktsüße, reife Tannine, süße, dunkle Beerenfrucht im Abgang, gute Länge, sicheres Reifepotential. Falstaff: Unter den besten Cabernet Sauvignons Österreichs
<i>Speiseempfehlung:</i>	Hirschbraten mit Wurzelgemüse und Ribiselkonfit