



**RÜSSELSGRUND 2014**  
*Cabernet Sauvignon*

<i>Herkunft &amp; Boden:</i>	Rüsselsgrund in Neckenmarkt, Südhang mit aufliegendem Muschelkalk, sehr hohe Kalkaktivität, heißes Mikroklima
<i>Alter der Reben:</i>	25 Jahre
<i>Seehöhe:</i>	300 Meter
<i>Ernte &amp; Ertrag:</i>	Ende Oktober 2014, 30 hl / ha
<i>Vinifikation:</i>	Handernte, händische Sortierung vor Verarbeitung, 20 tägige Spontangärung im 1500 lt. Holzgärständer, Unterstoßen des Maischekuchens per Hand, anschließend biologischer Säureabbau, Reifung in 500lt.
<i>Abfüllung:</i>	Sommer 2016
<i>Filtration:</i>	Unfiltriert
<i>Alkohol:</i>	13,0 %vol.
<i>Säure:</i>	5,8 g/l.
<i>Trockenextrakt:</i>	27,4 g/l.
<i>Trinkreife:</i>	2017 - 2030+
<i>Beschreibung:</i>	tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, intensive Kräuterwürze, schwarze Beerenfrucht, Cassis, tabakig, Brombeeren, saftige Herzkirschen, feine Tannine, Nougat und Schokolade, enormes Reifepotential. 92 Falstaff Punkte.
<i>Speiseempfehlung:</i>	Hirschbraten mit Wurzelgemüse und Ribiselkonfit