



RÜSSELSGRUND 2015
Cabernet Sauvignon

<i>Herkunft & Boden:</i>	Rüsselsgrund in Neckenmarkt, Südhang mit aufliegendem Muschelkalk, sehr hohe Kalkaktivität, heißes Mikroklima
<i>Alter der Reben:</i>	27 Jahre
<i>Seehöhe:</i>	300 Meter
<i>Ernte & Ertrag:</i>	15. Oktober 2015, 30 hl / ha
<i>Vinifikation:</i>	Handernte, händische Sortierung vor Verarbeitung, 25 tägige Spontangärung im 1500 lt. Holzgärständer, Unterstoßen des Maischekuchens per Hand, anschließend biologischer Säureabbau, Reifung im 500lt. Fass
<i>Abfüllung:</i>	Frühjahr 2017
<i>Filtration:</i>	Unfiltriert
<i>Alkohol:</i>	13,5 %vol.
<i>Säure:</i>	5,4 g/l.
<i>Trockenextrakt:</i>	28,4 g/l.
<i>Trinkreife:</i>	2017 - 2030+
<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. 94 Falstaff Punkte
<i>Speiseempfehlung:</i>	Hirschbraten mit Wurzelgemüse und Ribiselkonfit