



RÜSSELSGRUND 2016

Cabernet Sauvignon

<i>Herkunft & Boden:</i>	Rüsselsgrund in Neckenmarkt, Südhang mit aufliegendem Muschelkalk, sehr hohe Kalkaktivität, heißes Mikroklima
<i>Alter der Reben:</i>	28 Jahre
<i>Seehöhe:</i>	300 Meter
<i>Ernte & Ertrag:</i>	13. Oktober 2016, 30 hl / ha
<i>Vinifikation:</i>	Handernte, händische Sortierung vor Verarbeitung, 28 tägige Spontangärung im 1500 lt. Holzgärständer, Unterstoßen des Maischekuchens per Hand, anschließend biologischer Säureabbau, Reifung im 500lt. Fass (50% neu)
<i>Abfüllung:</i>	Sommer 2018
<i>Filtration:</i>	Unfiltriert
<i>Alkohol:</i>	13,5 %vol.
<i>Säure:</i>	5,1 g/l.
<i>Trockenextrakt:</i>	26,6 g/l.
<i>Trinkreife:</i>	2019 - 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 (2. Sortensieger)
<i>Speiseempfehlung:</i>	Hirschbraten mit Wurzelgemüse und Ribiselkonfit