

alexander egermann

Cabernet Sauvignon reserve

Jahrgang	2020
Rebsorte	100% Cabernet Sauvignon
Boden	Sand Schwarzerde mit hohem Schotteranteil
Alkohol	13,5%
Restzucker	1,0 g/l
Säure	5,2 g/l
Vinifikation	Vergärung bei 28 °C im Stahltank, 14 Tage Maischestandzeit, anschließend biologischer Säureabbau im Stahltank
Ausbau	12 Monate in neuen und gebrauchten Barriquefässern
Flaschenfüllung	Jänner 2022
Verschluss	Naturkork
Trinktemperatur	16-18 °C
Trinkreife	2022-2029
Beschreibung	tiefdunkles Rubinrot im Kern mit kurzen kirschroten Randaufhellungen; in der Nase zeigt sich eine tolle intensive dunkle Frucht nach schwarzer Johannisbeere, Brombeere, Waldbeeren, reife Paprikaschoten, fleischig, Räucherspeck, zarter Mokkatouch, Haselnuss; feine Würze, zart nach Rosmarin, Tabak, pfeffrige Note; am Gaumen wunderschön stoffig und fruchtsüß; rassiges Gerüst; molliger Kern; perfekt ausgereifte Tannine, die Säure schmeichelnd im Hintergrund; ein fantastischer Cabernet Sauvignon der sich bis zum Abgang wunderschön ausgewogen zeigt

