

alexander egermann

Cabernet Sauvignon reserve

Jahrgang	2022
Rebsorte	100% Cabernet Sauvignon
Boden	Sand Schwarzerde mit hohem Schotteranteil
Alkohol	13,5%
Restzucker	1,1 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 2024
Verschluss	Naturkork
Trinktemperatur	16-18 °C
Trinkreife	2024-2031
Beschreibung	sattes Rubinrot mit kurzen kirschroten Randaufhellungen; in der Nase typisch Cabernet Sauvignon - präzise schwarze Johannisbeerfrucht, Waldbeeren, Weichsel, Brombeeren, feine Würze, gemahlener roter Paprika, grüner Pfeffer, Kümmel, rote Beete, Brennnessel, Zartbitterschokolade, Räucherspeck; am Gaumen wunderschön reifes, straffes Tannin, fester Kern, eine richtig stoffige Substanz; die Säure gibt eine schöne Frische und sorgt für Trinkfluss; lebendig; im Abgang sehr ausgewogen und lange bleibend mit viel Frucht

