

alexander egermann

Cabernet Sauvignon reserve

Jahrgang	2023
Rebsorte	100% Cabernet Sauvignon
Boden	Sand Schwarzerde mit hohem Schotteranteil
Alkohol	13,5%
Restzucker	1,0 g/l
Säure	5,1 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 2025
Verschluss	Naturkork
Trinktemperatur	16-18 °C
Trinkreife	2025-2032
Beschreibung	kräftiges Rubinrot im Kern mit kirschroten Randaufhellungen; in der Nase schwarze Johannisbeeren, Zwetschken, Heidelbeeren, schwarzer Pfeffer, roter Paprika, blättrige Noten, Kräuter, Thymian, Rindenmulch, dunkle Edelschokolade; am Gaumen tolle Struktur mit schöner Länge; pikant würzig; ein rassiger Tanningrip; vibriert richtig; haftet schön am Gaumen; komplex und ausgewogen

