

# alexander egermann

## Cabernet Sauvignon reserve

Jahrgang	2024
Rebsorte	100% Cabernet Sauvignon
Boden	Sand Schwarzerde mit hohem Schotteranteil
Alkohol	13,5%
Restzucker	1,5 g/l
Säure	5,4 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 2026
Verschluss	Naturkork
Trinktemperatur	16-18 °C
Trinkreife	2026-2033
Beschreibung	tiefdunkles Rubinrot mit kurzen kirschroten Randaufhellungen; die Nase zeigt sich vollreif und konzentriert nach schwarzen Johannisbeeren und Brombeeren, etwas Hagebutten, schwarzem Pfeffer, Senfkörner, eingelegte Pfefferoni, orientalische Gewürze, Lavendel, Weihrauch, Minzeblatt, Selchfleisch; der Gaumen präsentiert sich ungemein stimmig mit rassiger, feinkörniger Tanninstruktur und gut eingebundener, reifer Säure; macht einen super Druck, wieder sehr fruchtig und würzig; hält im Abgang lange an; immer wiederkehrende Frucht; ein mächtiger Bursche von ganz feiner Klinge

