

Cabernet Sauvignon Classic

2023 Qualitätswein, trocken, 750ml

Sorte:	Cabernet Sauvignon
variety:	Cabernet Sauvignon
Herkunft:	Ried Salzgründe
source:	Ried Salzgründe
Boden:	Schottrige, schwarze Erde
soil:	Crushed stone, black earth
Vinifizierung:	Maischegärung im Stahltank bei ca. 28°C, Maischestandzeit 14 Tage, anschließend biologischer Säureabbau
vinification:	Mashfermentation in stainless steel with about 28°C, 14 days of maceration, afterwards biological malolactica
Ausbau:	12 Monate im gebrauchten Barrique
aging:	12 month riped in used barrique
Trinktemperatur:	16 – 20 °C
drinking temperature:	16 – 20 °C
Trinkreife:	2025 – 2030
drinking maturity:	2025 – 2030
Gesamt Zucker:	1,9 g/l
reducing sugars:	1,9 g/l
Titrierbare Säure:	4,9 g/l
total acidity:	4,9 g/l
Alkohol:	13,5% vol.
alcohol:	13,5% vol.
Weinbeschreibung:	Florale Nuancen, Cassis und rote Waldbeeren, am Gaumen rote Kirschen, samtige Tannine, weicher runder Abgang.
wine description:	Floral nuances, cassis and red wild berries, red cherries on the palate, velvety tannins, soft, round finish.

