



KAISER

CABERNET SAUVIGNON KASTANIENFASS (BIO)

Jahrgang:	2018
Weinbaugebiet:	Leithaberg DAC – Burgenland - Österreich
Lage:	leichte Hanglage
Boden:	kräftiger humusreicher Ton- Lehmboden
Qualitätsstufe:	Qualitätswein (BIO)



Vinifikation:

Rudolf, der Seniorchef und Vater von Kurt, war einer der ersten Pioniere in Österreich der 1984 Cabernet Sauvignon im Kastanienfass ausbaute. Diese Tradition ist bis heute beibehalten. Nur 6-8 Trauben (ausdünnen) um ihn nicht zu belasten und damit er seine Energie für wenige gut entwickelte Trauben aufwendet. Die Reifung der Traube wird durch ein Entlauben unterstützt, da eine gute Sonneneinstrahlung die Entwicklung fördert. Die Erntezeit war Ende September mit einer Gradation von 21,5° KMW, danach wurden die Trauben gerebelt. Danach erfolgte eine Maischegärung von 12 Tagen bei 28°C. Hierbei werden Inhaltsstoffe wie Farbe und Gerbstoffe aus den Schalen ausgelaugt. Nach der Beendigung der Gärung wird gepresst und die malolaktische Gärung wird eingeleitet. Nach Beendigung dieser reift der Wein im neuen und gebrauchten Barriques aus Edelkastanienholz für 18 Monate.

WEINDATEN

Ertrag:	4000 l/ha
Alkohol:	13,5 %vol.
Restzucker:	1,0 g/l
Säure:	5,2 g/l

Beschreibung: Trocken. Elegante Aromen nach Brombeeren mit einem Hauch von Rosmarin, Bitterschokolade und gerösteten Haselnüssen in der Nase. Am Gaumen gut ausgereift und ausdrucksstark, spürbare Noten von Cassis und Brombeeren, sowie Sternanis und Maroni, fruchtsüß und kernig, ausgereiftes Tanningerüst, gute Länge

Serviervorschläge: 10-12 °C

Speiseempfehlungen: Beef Tatar, gebackene Leber, Käse-Fondue, Rinderfiletspitzen in Schwammerlsoße mit Spätzle, Rinderschmorbraten, Wildschweinbraten mit Semmelknödel, zart gebratener Hirschrücken vom Leithagebirge mit Rotkraut und Kroketten, Heilbutt gegrillt auf Risotto, Steak-Variationen mit Grillkartoffeln

