



KAISER

TENNO 2019 (Bio)

Namensgebung: Tenno - japanischer Kaiser, himmlischer Herrscher

Alles begann im August 1938, als unser geschätzter Vater Stefan Kaiser sich nach Japan auftrat um dort als Missionar tätig zu sein. Er fuhr über Spanien, Frankreich, England, das Rote Meer, Port Saits, Colombo (Ceylon) bis Japan (Yukohama) mit dem Schiff. Dann nahm er den Zug nach Tokyo. Bis dort dauerte seine Reise 30 Tage. Von Tokyo ging es dann nach Tajimi wo er seine Tätigkeit als Missionar und Winzer aufnahm. Er fing an Reben zu importieren und so bekam Japan ein großes Sortiment an Reben. Sie hatten: Moselriesling, Sauvignon, Rose Italia, Napoleon, Portugieser, Rotmuskateller, Melo, Mirus, Breiton, Brilland, Koshu, Beri Herbert und Muskat Beri. Die Weine waren sehr begehrt, fast jedes Konsulat und sogar der japanische Kaiser (Tenno) schätzte Sie. Die Größe des Weingutes wuchs und nach 14 Jahren Winzertätigkeit in Japan reiste er wieder zurück nach Österreich.

Durch diesen historischen Hintergrund entschloss sich unser Weingut den Besten Wein des Hauses den Namen „Tenno“ zu geben.

Seit über 20 Jahren begeistert unsere Top-Cuvée „Tenno“ zahlreiche Kunden aus aller Welt!

20 JAHRE TENNO: Jahrgänge 1997 – 2017

Zu diesem besonderen Jubiläum präsentiert sich unsere Top-Cuvée im neuen japanischen Look! Nur in den besten Jahren kommen „Tenno-Wein“ auf die Flasche. Die japanische Künstlerin und langjährige Freundin Frau Fusa Sakamoto gratuliert unserem Juwel mit einem neuen Etikett.

Jahrgang:	2019
Weinbaugebiet:	Burgenland - Österreich
Lage:	leichte Hanglage
Boden:	kräftiger und humusreicher Ton- Lehm Boden
Qualitätsstufe:	Qualitätswein (Biologischer   Wein)
Cuvée-Sorten:	70% Cabernet Sauvignon, 15% Syrah, 15% Blaufränkisch





KAISER

Vinifikation:

Der Weinstock trägt 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 20,5° KMW, danach wurden die Trauben gerebelt. Danach erfolgte eine Maischegärung von 18 Tagen. Hierbei werden Inhaltsstoffe wie Farbe und Gerbstoffe aus den Schalen ausgelaut. Nach der Beendigung der Gärung wird gepresst und die malolaktische Gärung wird eingeleitet. Nach Beendigung dieser reift der Wein im neuen Barriques für 18 Monate. Anschließend wird der Wein cuveetiert und reift ½ Jahr bis zum Verkauf in der Flasche.

WEINDATEN

Ertrag: 4000 l/ha

Alkohol: 14 % vol.

Restzucker: 1,0 g/l

Säure: 5,3 g/l

Beschreibung: Tief dunkles Rot mit dunkelvioletten Reflexen, Aromen von getrockneten Früchten, schwarzen Oliven, Wacholderbeeren, saftige Tanninstruktur mit Beeren und Holzaromen, kräftiger voller Körper, langer Abgang, gute Balance

Serviervorschlag: 18 °C

Speiseempfehlungen: Hirschrücken vom Leithagebirge mit Rotkraut und Serviettenknödel, Steak mit Süßkartoffel-Pommes, Broccoli und Barbecue-Soße, Fasanbrust mit Kürbispüree und Speckfisolien, gegrillter Wels mit Kürbisrisotto, grüner Spargel mit Sauce Hollandaise, Gemüse-Curry

INFORMATIONEN ZUR KÜNSTLERIN:

FUSA SAKAMOTO

geboren in Tokio

Japanische Papierschablonendruckerin, Illustratorin, Redakteurin, Kurse für Japanischen Papierschablonendruck

Tätigkeit als Redakteurin des Verlags "Fröbel," danach als freie Künstlerin selbstständig, veranstaltet seit 1982 jedes Jahr zahlreiche Ausstellungen im In- und Ausland darunter Japan, Österreich, Tschechien, Slowakei, Ukraine, und viele weitere.

Langjährige Freundin unseres Hauses.





KAISER

Top Cuvée Tenno

1997 – Vinifikation des ersten „Tenno“-Jahrganges vinifiziert von Rudolf und Judith Kaiser

Tenno 1997 – 1. Landessieger im Salon Österreich

Tenno 2000 – 92 Punkte Falstaff

Tenno 2001 – 91 Punkte A la Carte, 90 Punkte Falstaff

Tenno 2002 – Japan Wine Challenge Seal of Approval, 92 Punkte Falstaff

Tenno 2003 – Goldmedaille Bgld. Weinprämierung, 97 Punkte A la Carte, 90 Punkte Falstaff, International Wine Challenge (London) - Bronzemedaille

Tenno 2006 – 90 Punkte Falstaff, 91 Punkte A la Carte

Tenno 2009 – 91 Punkte A la Carte, Vinaria TIPP, Vinaria 4 Sterne

Tenno 2011 – A la Carte 93 Punkte, Falstaff 92 Punkte, Vinaria Topwein
Goldmedaille Bgld. Weinprämierung

Tenno 2012– A la Carte 93 Punkte, Falstaff 93 Punkte, Vinaria Topwein

Tenno 2015 – 93 Pkt. A la Carte, 92 Pkt. Falstaff, Vinaria 4 Sterne, Vinaria PLV

Tenno 2017 – A la Carte 93+ Punkte, 93 Pkt. A la Carte, Vinaria Topwein

Tenno 2019 – Falstaff 92 Pkt. , 92 Pkt. A la Carte; Vinaria 4 Sterne