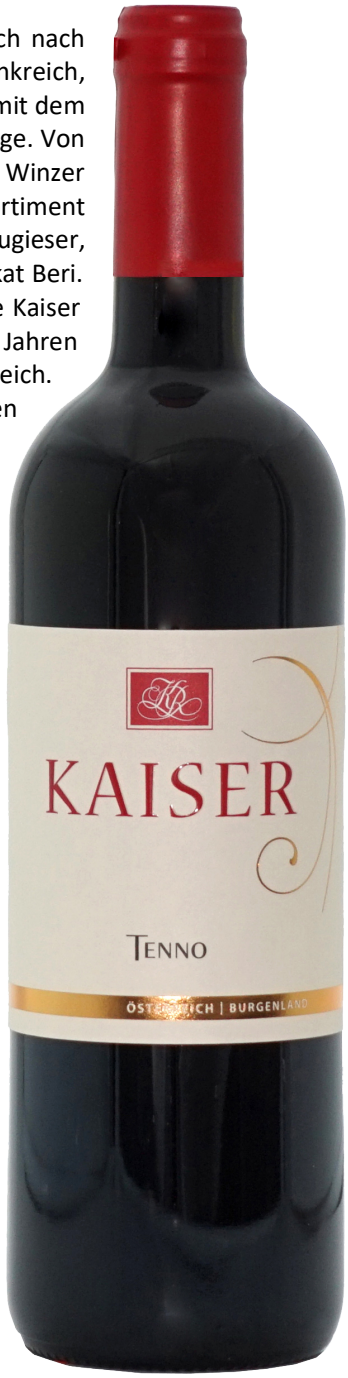
KAISER

TENNO 2015 (Bio)

Namensgebung: Tenno - japanischer Kaiser, himmlischer Herrscher

Alles begann im August 1938, als unser geschätzter Vater Stefan Kaiser sich nach Japan auftat um dort als Missionar tätig zu sein. Er fuhr über Spanien, Frankreich, England, das Rote Meer, Port Saits, Colompo (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 großen 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.



Jahrgang:	2015
Weinbaugebiet:	Burgenland - Österreich
Lage:	leichte Hanglage
Boden:	kräftiger und humusreicher Ton- Lehmboden
Qualitätsstufe:	Qualitätswein (Bio)
Cuvee:	70% Cabernet Sauvignon, 15%Syrah, 15%Blaufränkisch

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 ausgelaugt. 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 wir der Wein cuveetiert und reift ½ Jahr bis zum Verkauf in der Flasche.

Winzerschlössl Kaiser, A-7000 Eisenstadt, Satzriedgasse 1
wein@weingut-kaiser.at, www.weingut-kaiser.at

KAISER

WEINDATEN

Ertrag:	4000 l/ha
Alkohol:	14,5 % 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: Leithaberger Hirschrücken mit Rotkraut und Serviettenknödel, Steak mit Süßkartoffel-Pommes, Broccoli und Barbecue-Soße, Fasanbrust mit Kürbispüree und Speckfisolen, gegrillter Wels mit Kürbisrisotto, grüner Spargel mit Sauce Hollandaise, Gemüse-Curry

Winzerschlössl Kaiser, A-7000 Eisenstadt, Satzriedgasse 1
wein@weingut-kaiser.at, www.weingut-kaiser.at