



KAISER

CABERNET SAUVIGNON

Kastanienfass



Jahrgang: 2015

Weinbaugebiet: Burgenland - Österreich

Lage: leichte Hanglage

Boden: kräftiger und humusreicher Ton- Lehm Boden

Qualitätsstufe: Qualitätswein

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 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 ausgelaut. 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.

Ertrag: 4500 l/ha

Alkohol: 14,2 %vol.

Restzucker: 1,2 g/l

Säure: 5,5 g/l

Beschreibung: Trocken. Bitterschokolade, geröstete Haselnüsse in der Nase, gut ausgereift und ausdrucksstark, am Gaumen jede Menge Cassis und Brombeeren, Anis und Maroni, fruchtsüß und kernig, ausgereiftes Tanningerüst, gute Länge

Serviervorschläge: 17-19 °C

Prämierungen: A la Carte 92 Pkt., Falstaff 90 Pkt.