



KAISER

Tenno

Cuvee: Cabernet Sauvignon, Blaufränkisch, Syrah

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 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 Heim nach Österreich.

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

Jahrgang: 2006

Weinbaugebiet: Neusiedlersee-Hügelland – Burgenland - Österreich

Lage: leichte Hanglage

Boden: kräftiger und humusreicher Ton- Lehm Boden

Qualitätsstufe: Qualitätswein:

Analyse: Alk. 13,2% vol; RZ 2,6g/l; S 5,3g/l

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 8 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 26 Monate. Anschließend wird der Wein cuveetiert und reift ½ Jahr bis zum Verkauf in der Flasche.





KAISER

Ertrag: 3500 l/ha

Beschreibung: Feine Weichsel-, Cassisduftnote mit einem angenehmen Toasting. Am Gaumen offenbaren sich elegante Herzkirschen die von einem dezenten Schokoguss unterstützt werden. Das feine Säurespiel macht den Wein noch interessanter.

Serviervorschläge: 18 °C

Speiseempfehlungen: gegrilltes Fleisch, Barbeque, gekochtes Rindfleisch, Beinflisch, Innereien, Wildgerichte mit kräftigen Soßen