

QUINTESSENZ

CABERNET SAUVIGNON RISERVA DOC 2015

SORTE: Cabernet Sauvignon

ALTER DER REBEN: 16 – 26 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 16 – 18 °C

TRINKREIFE: 2017 – 2025

ERTRAG: 50 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM:
Drahtrahmen

ALKOHOL: 14,0 %

RESTZUCKER: 1,5 g/l

SÄURE: 4,8 g/l

Enthält Sulfite

» Seine Farbe schimmert vor Leben und Leidenschaft, seine undurchdringliche Tiefe erzählt von Geheimnissen und Sagen. Ein Wein wie ein gutes Buch, das unser Dasein mit einer packenden Geschichte bereichert. «

JAHRGANG

Das Jahr 2015 zeichnete sich durch einen sehr heißen Sommer aus, der sich rund um den See auch in Form von Wasserknappheit zeigte. Zunächst deutete alles auf eine frühe Ernte hin. Schließlich begann sie jedoch nur einige Tage früher als normalerweise, am 1. September, da die extreme, trockene Hitze die Wachstumsentwicklung signifikant verlangsamt hatte. Die Ernte ging am 27. Oktober zu Ende und brachte konzentrierte, warme und reife Rotweine hervor, wie es sie schon seit Jahren nicht mehr gegeben hat.

VINIFIKATION

Maischegärung im Holzgärbottich bei 30° C, vierwöchige Mazerationszeit, biologischer Säureabbau und 18-monatige Lagerung im Barrique (50% neu), Abfüllung mit leichter Filtration.

LAGE

Nach Südosten geneigte Hanglage auf 220 bis 260 m über dem Meeresspiegel in St. Josef am See; sehr warmes Mikroklima, lehmiger, kieshaltiger Kalkschotter, Sandauflage mit guter Wärmespeicherkapazität und Drainage.

DEGUSTATIONSNOTIZ

- intensives Rubinrot
- betont würzige Nase mit Zimt- und Unterholznoten, frische Waldbeeren wie Brombeere und schwarze Johannisbeere;
- kräftiges jedoch feinkörniges Tannin; kraftvoll mit viel Schmelz, im Abgang feine Tabak- und Lakritznoten, elegantes Finish

EMPFEHLUNG

Passt zu einer saftigen Rindstagliata mit Rucola und Parmesanspänen, Hirschfilet mit Walnusskruste und Blaukraut, geschmorte Rindsrouladen mit Schupfnudeln und würzigem Käse.

AUSZEICHNUNGEN*

BIBENDA – 2007-2010, 2013: 4 Grappoli; 2012: 5 Grappoli

FALSTAFF – 2009, 2011: 91 Pkt., 2006: 92 Pkt.; 2008: 93 Pkt.; 2012: 92 Pkt.; 2013: 91 Pkt.

GAMBERO ROSSO – 2008, 2010, 2011, 2012, 2013: 2 Bicchieri

I VINI DI VERONELLI – 2008, 2010: 90 Pkt.; 2009, 2011: 91 Pkt.; 2012: 92 Pkt.; 2013: 91 Pkt.

WEINWIRTSCHAFT – 2011: 91 Pkt. (Genossenschaftswettbewerb: Bester Rotwein)

LUCA MARONI – 2012: 90 Pkt.

LA REPUBBLICA – 2012: 5 Sterne

BERLINER WEINFÜHRER – 2011: 16,5 Pkt. (Sehr guter Wein)

*bis Jahrgang 2013 Pfarrhof