

Cabernet Sauvignon

2010

Der Cabernet Sauvignon ist vermutlich die berühmteste Rotweinsorte der Welt. Nur in den besten Weinbaugebieten können seine anspruchsvollen Reben reife Trauben hervorbringen und nur dort können hochwertige Cabernet Sauvignon Weine gekeltert werden. Glücklicherweise zählt das Gebiet um den Neusiedlersee zu diesen bevorzugten Orten und unsere Cabernets erreichen bei gekonnter Behandlung absolutes Weltklasseniveau. Im Ausbau bevorzugen wir eine vergleichsweise milde Linie. Unsere Cabernets sind daher typischerweise bereits nach wenigen Jahren gut trinkbar und im Allgemeinen nicht zu gerbstoffbetont.

Kostnotiz: Unser Cabernet Sauvignon 2010 zeigt ein dunkles Rubinrot. Der Duft bietet deutliche Cassisnoten mit dem cabernettypischen vollem Aroma. Im Geschmack dominieren Fülle und kräftige, gut eingebundene Gerbstoffnoten. Der Cabernet ist der ideale Begleiter für dunkles Fleisch- und Wildgerichte.

Trinkempfehlung: Nach der Ernte etwa 2 bis 4 Jahre bis zur Trinkreife, danach noch mindestens genau so lang ideal trinkbar. Serviertemperatur 12 - 13° C.

Alkohol: 13,0 %vol **Restzucker:** 2,4 g/L **Säure:** 5,5 g/L



Kantig und doch freundlich wie der Igel.

Um Igel zu finden muss man warten bis sich die Sonne über den Weingärten senkt. Tagsüber schlafen sie, in der Nacht wuseln sie aber geschäftig herum und jagen hinter Insekten und anderen Köstlichkeiten her. Meist ist es einfacher sie zu erhören als zu erspüren. Sie schnaufen und schmatzen nämlich ziemlich laut und sind so oft leicht auszumachen. Sieht man sie, sind sie einfach faszinierend, nach außen hin stachelig und wehrhaft aber immer auch ein wenig tollpatschig und freundlich.