

Cabernet Sauvignon

2014

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 Weltklassenniveau. 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.

Kostnotizen:	Unser Cabernet Sauvignon 2014 leuchtet rubinrot im Glas. In der Nase entfaltet er seine Johannisbeeraromatik mit fein-würzigen Noten und leichten Röstnuancen. Am Gaumen ist erfruchtig, unterstützt von zarter und gut eingebundener Gerbstoffstruktur.	
Speiseempfehlung:	Dieser Cabernet ist ein ideale Begleiter für geschmortes Fleisch wie Rind oder Wild. Hervorragend passt er auch zu Steaks und Käse.	
Lagerpotential	Nach der Ernte etwa 2 bis 4 Jahre bis zur Trinkreife, Lagerfähigkeit 6 Jahre und mehr.	
Trinktemperatur:	18 ° C	
Alkoholgehalt: 13,0 %vol	Zuckergehalt: 2,5 g/L	Säuregehalt: 5,1 g/L



Stachelig 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 erspähen. 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.



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft

