Cabernet Sauvignon
GRAND RESERVE

handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet

würzig, mächtig, harmonisch, trocken
Speisenempfehlung: zu gebratenem und geschmortem Fleisch
14,0 %vol.

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Mit feiner Holz-Tabak-Würze unterlegte schwarze Kirschfrucht, etwas nach Cassis und Lakritze, Zartbitterschoko klingt an. Saftig, elegant, kraftvoll, feinwürziger Abgang, samtiges, präsentes Tannin, Brombeeren, würziger Nachhall. Hohes Reifepotential.

Rebsorte:	Cabernet Sauvignon
Standort/Boden:	Leichter sandiger Lehm: dieser ist nicht nur für würzig-fruchtige Veltliner und saftige Zweigelt ideal!
Alkohol:	14,0 %vol.
Restzucker:	1,4 g/l
Säure:	5,3 g/l
Ausbau:	Vergärung im offenen Bottich bei 16°C bis 18°C, 30 Monate Barriquelagerung, unfiltriert abgefüllt
Verschluss:	Naturkork
Optimale Trinktemperatur:	18 - 20°C
Optimale Trinkreife:	2023 – 2035
Gebinde:	075l | 1,5l
Jahrgang	2019
Auszeichnungen:	Falstaff - 92 Punkte

Weingut Thiery-Weber, Melkerstraße 1, 3495 Rohrendorf, Austria,
t: +43 (0)2732.844.67, f: +43 (0)2732.877.21, office@thiery-weber.at, thiery-weber.at

KREMSTAL

TRADITIONSWEINGÜTER ÖSTERREICH