Cabernet Sauvignon
RESERVE

handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet

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

In dunklem Granatrot präsentiert sich der Cabernet Sauvignon Reserve. In der Nase schwarze Johannisbeere unterlegt mit feinen Röstaromen. Am Gaumen ist der Rote weich und voll, mit zarten Vanillenoten, sehr voll und mit langem Abgang.

Rebsorte:	Cabernet Sauvignon
Standort/Boden:	Der Exot im Kremstal wächst auf sandigem Lehm: dieser ist nicht nur für würzig-fruchtige Veltliner und saftige Zweigelt ideal!
Alkohol:	14,0 %vol.
Restzucker:	1,8 g/l
Säure:	5,5 g/l
Ausbau:	Vergärung im offenen Bottich bei 16°C bis 18°C, 20 Monate Barriquelagerung, unfiltriert abgefüllt
Verschluss:	Naturkork
Optimale Trinktemperatur:	18 – 20°C
Optimale Trinkreife:	2026 – 2045
Gebinde:	075l | 1,5l
Jahrgang	2023

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

AT-BIO-302
Österreich-Landwirtschaft

KREMSTAL

TRADITIONSWEINGÜTER ÖSTERREICH