



Weingut Familie Auer

TATTENDORF · THERMENREGION
ÖSTERREICH

Cabernet Sauvignon Merlot Reserve – BIO

Qualitätsstufe

Qualitätswein

Jahrgang

2016

Verschluss

Naturkork

Weinbaugebiet

Thermenregion

Ausbau und Lagerung

Die Trauben stammen von den besten Rieden in Tattendorf. Pro Stock bleiben nur wenige Trauben, um die optimale physiologische Reife zu erhalten. Erst wenn die Schale, die Kerne und auch die Stiele perfekt ausgereift sind, werden die Trauben sorgfältig per Hand geerntet. Die Trauben werden dann sehr schonend weiterverarbeitet und die Maische gärt dann in offenen Behältern und der Maischekuchen wird 3-mal am Tag untergetaucht.

Auch die Maischestandzeit ist hier natürlich viel länger und kommt auf das Jahr und auf die Reife drauf an. Nur die besten Chargen der Reserve Qualität kommen dann aufgeteilt zu 50% in neue Barriquefässer und 50% 2. Füllungsfässer und reifen dann für 18 Monate. Erst nach dieser langen Reifephase werden alle Fässer auskostenet und nur die besten werden für die Reserve verschnitten.

Cuvee aus:

- 70% Cabernet Sauvignon
- 30% Merlot

Weinwerte

- Alkohol: 14,0 %Vol
- Säure: 5,0 g/l
- Restzucker: 1,1 g/l

Lagerfähigkeit

10 - 15 Jahre

Weinbeschreibung

Die international wohl bekanntesten Sorten vereint im klassischen Cuvée, langsam vergoren und ausgebaut in hauptsächlich neuen Barriques bringen Weine mit Kraft, Vielschichtigkeit, Tannin und feiner Würze. Zusätzlich zum typischen Geschmack bieten das Terroir und die klare Handschrift des Weingutes einen einzigartigen Reiz.

Serviertemperatur

18- 19°C

Speisenbegleitung

Lammbraten, Wildbraten, Gans, reife Käse

VK – Einheit: 0,75lt Flasche

VPE – Karton: 6 x 0,75lt Flasche

EAN – Code Flasche 912001108 008 0

EAN – Code Karton: 912001108 608 2

