



**Weingut Familie Auer**

TATTENDORF · THERMENREGION  
ÖSTERREICH

## Cabernet Sauvignon Merlot Reserve – BIO

### Qualitätsstufe

Qualitätswein

### Jahrgang

2021

### 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: 13,5 %Vol
- Säure: 5,7 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

17- 18°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

