

QUINTESSENZ

CABERNET SAUVIGNON RISERVA DOC 2016

SORTE: Cabernet Sauvignon

ALTER DER REBEN: 16 – 26 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 16 – 18 °C

TRINKREIFE: 2019 – 2027

ERTRAG: 50 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM:
Drahrahmen

ALKOHOL: 14,0 %

RESTZUCKER: 1,5 g/l

SÄURE: 4,9 g/l

Enthält Sulfite

» Seine Farbe schimmert vor Leben und Leidenschaft, seine undurchdringliche Tiefe erzählt von Geheimnissen und Sagen. Ein Wein wie ein gutes Buch, das unser Dasein mit einer packenden Geschichte bereichert. «

JAHRGANG

Der Jahrgang 2016 war voller Überraschungen. Der milde Frühling wurde von einem eisigen April abgelöst, was das Wachstum vorerst zum Erliegen brachte. Die eifrige und beständige Arbeit am Weinberg machte es möglich, die Situation im Griff zu behalten. Auf einen instabilen Sommeranfang folgten Ende August und im September wieder sonnige Tage. Die Weinlese begann erst Mitte September. Die Weißweine zeichnen sich durch eine angenehme Aromatik aus, getragen durch eine gut strukturierte Säure, während bei den Rotweinen die kräftigen Duftnoten bei passender Säure überzeugen.

VINIFIKATION

Maischegärung im Holzgärbottich bei 30° C, vierwöchige Mazerationszeit, biologischer Säureabbau und 18-monatige Lagerung im Barrique (50% neu), Abfüllung mit leichter Filtration.

LAGE

Nach Südosten geneigte Hanglage auf 220 bis 260 m über dem Meeresspiegel in St. Josef am See; sehr warmes Mikroklima, lehmiger, kieshaltiger Kalkschotter, Sandauflage mit guter Wärmespeicherkapazität und Drainage.

DEGUSTATIONSNOTIZ

- intensives Rubinrot
- betont würzige Nase mit Zimt- und Unterholznoten, frische Waldbeeren wie Brombeere und schwarze Johannisbeere;
- kräftiges jedoch feinkörniges Tannin; kraftvoll mit viel Schmelz, im Abgang feine Tabak- und Lakritznoten, elegantes Finish

EMPFEHLUNG

Passt zu einer saftigen Rindstagliata mit Rucola und Parmesanspänen, Hirschfilet mit Walnusskruste und Blaukraut, geschmorte Rindsrouladen mit Schupfnudeln und würzigem Käse.

AUSZEICHNUNGEN*

ROBERT PARKER – 2015: 93 Pkt.

JAMES SUCKLING – 2015: 90 Pkt.

DOCTOR WINE – 2015: 95 Pkt. - Faccino;

GAMBERO ROSSO – 2008, 2010, 2011, 2012, 2013, 2015: 2 Bicchieri

BIBENDA – 2013, 2015: 4 Grappoli; 2012: 5 Grappoli

IVINI DI VERONELLI – 2012: 92 Pkt.; 2013: 91 Pkt.; 2015: 92 Pkt.

LUCA MARONI – 2012, 2015: 90 Pkt.

FALSTAFF – 2011: 91 Pkt., 2012: 92 Pkt.; 2013: 91 Pkt., 2015: 92 Pkt.

*bis Jahrgang 2013 Pfarrhof