

QUINTESSENZ

CABERNET SAUVIGNON RISERVA DOC 2019

SORTE: Cabernet Sauvignon

ALTER DER REBEN: 15 – 30 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 16 – 18 °C

TRINKREIFE: 2022 – 2030

ERTRAG: 50 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM:
Drahrahmen

ALKOHOL: 14,5 %

RESTZUCKER: 1,5 g/l

SÄURE: 5,3 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

Die Witterungsverhältnisse machen das Weinbaujahr 2019 zu einer Herausforderung für unsere Weinbauern. Auf einen relativ milden Winter und Frühlingsbeginn folgten ein nasser und kühler April und Mai. Nach der Blüte, die erst im Juni erfolgte, drehte sich die Wettersituation und es wurde heiß und trocken. Der Spätsommer verzögerte mit einigen Niederschlägen und unterdurchschnittlichen Temperaturen die Reife der Trauben. Die Lese des gesunden Traubenguts begann Anfang September und zog sich bis Ende Oktober hin.

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 p., 2016: 93 p., 2017: 92 p., 2018: 94 p.,

DECANTER – 2018: 92 p.,

JAMES SUCKLING – 2015: 90 p., 2016: 92 p., 2017: 91 p., 2018: 91 p.,

VINOUS – 2017: 90 p.

GARDINI NOTES – 2018: 93+ p.,

DOCTOR WINE – 2015: 95 p. - Faccino; 2016: 93 p., 2017: 95 p. - Faccino,

BIBENDA – 2015, 2016, 2017, 2018: 4 Grappoli, ,

I VINI DI VERONELLI – 2015: 92 p., 2016: 92 p., 2018: 93 p.

LUCA MARONI – 2015: 90 p., 2016: 94 p., 2017: 93 p., 2018: 93 p.,

WINE HUNTER – 2018: GOLD

FALSTAFF – 2015: 92 p., 2016: 93 p., 2017: 93 p., 2018: 94 p.,