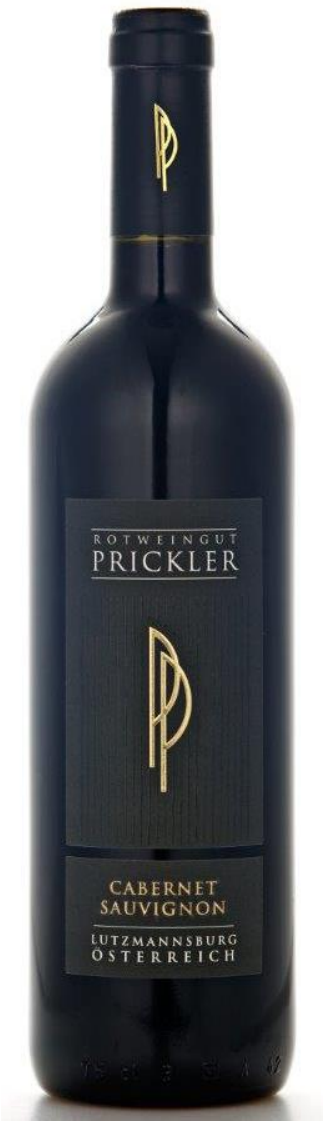
Cabernet Sauvignon

Jahrgang 2017

ROTWEINGUT
PRICKLER

BACHGASSE 4, 7361 LUTZMANNSBURG
TEL.: +43 (0)2615/87742, FAX DW: 40
ROTWEINGUT@PRICKLER.AT

WWW.PRICKLER.AT



Rebsorten:	Cabernet Sauvignon
Weintyp:	Österreichischer Qualitätswein
Ausbau:	trocken
Vinifizierung:	Maischegärung in temperaturgesteuerten Edelstahlgärtanks. Maischestandzeit 14 Tage, biologischer Säureabbau, 18 Monate in französischen Barriques gereift
Weinbeschreibung:	Höchste Traubenqualität und ein kompromissloser qualitativer Ausbau in edlen Barriques ergeben einen samtigen, runden Wein voll attraktiver Harmonie und großem Lagerpotential. Dunkles Rubingranat, in der Nase angenehm einladender Johannisbeer-Heidelbeerduft, am Gaumen ein kraftvoller, runder Wein mit aus gereiften Tanninen und viel Charme.
Speiseempfehlung:	Ein vielseitiger Speisebegleiter.
Serviertemperatur:	17°
Analysewerte:	Alkohol: 14 % Vol Säure: 5,4 g/l Restzucker: 1,7 g/l
Anbaugebiet:	Mittelburgenland
Bodentyp:	Schwere Lehm- und Lössböden am Lutzmannsburger Hochplateau
Trinkreife:	1-15 Jahre
Flaschengröße:	0,75 Liter
Verschluss:	Naturkork
Enthält:	Sulfite

„DER WEIN IST UNSERE GROSSE LEIDENSCHAFT."