

2016 Mörbischer Cabernet Sauvignon



Weltwein und Burgenländer zugleich

Der Cabernet Sauvignon ist eine faszinierende Rebsorte, die bei besonderer Pflege auch im Burgenland zeigt, was sie kann.

Natürlich haben andere Weinbauländer ebenfalls schöne Cabernet-Töchter, aber das hat uns nie abgehalten. Für uns ist Wein kein Schönheitswettbewerb, keine Frage von entweder oder.

Herkunft: Burgenland, Mörbisch am See, Ried Goldberg und Hader

Lage und Weingarten: In unseren Hanglagen Goldberg und Hader gedeiht der Cabernet seit 1992 und 1999. Die warmen sandig-lehmigen Böden auf Schieferuntergrund lassen den Cabernet besonders gut ausreifen.

Lese und Weinbereitung: selektive Handlese am 5. Oktober 2016, 19,5°KMW, Ertrag etwa 30 hl/ha, 21 Tage Maischegärung, biolog. Säureabbau und Reife in neuen und älteren Barriques, Abfüllung am 14. August 2018; Alkohol: 13,5%vol, Säure: 6g/l, Restzucker: 1,0g/l

Der Wein: dunkles Rubinrot; reife schwarze Johannisbeeren, Bitterschokolade und rauchig-röstige Noten in der Nase; aromatisch auch am Gaumen, kraftvoller Körper, markante, ausgereifte Tannine, lang und vielschichtig im Abgang; Trinkreife etwa 2020 bis 2035, dekantieren empfehlenswert.

A la Carte Weinguide 2020

kräftige, jugendliche Farbe, intensive Frucht, Cassis, Preiselbeere, rauchig-röstige Noten, kräftiger Wein, straff, dicht und feinkörniges Tannin, langer Nachhall, fruchtiger Abgang. 92 Punkte!