

2017 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.

Bearbeitung: zertifiziert nach den Vorgaben von www.nachhaltigaustria.at

Lese und Weinbereitung: selektive Handlese am 21. September 2017, 19,5°KMW, Ertrag etwa 30 hl/ha, 18 Tage Maischegärung, Reife in neuen und älteren Barriques, Abfüllung am 22. August 2019; Alkohol: 13,5%vol, Säure: 5,9/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 reife Tanninstruktur, lang und vielschichtig im Abgang; Trinkreife etwa 2022 bis 2040, dekantieren empfehlenswert.

Falstaff Rotweinguide 2020

dunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zart nach Nougat, ein Hauch von Röstaromen, schwarze Kirschfrucht, frischer Cassistouch. Mittlerer Körper, frisch strukturiert, feine Tannine, Brombeere im Nachhall, zitronig-mineralisch im Rückgeschmack. 91 Punkte!