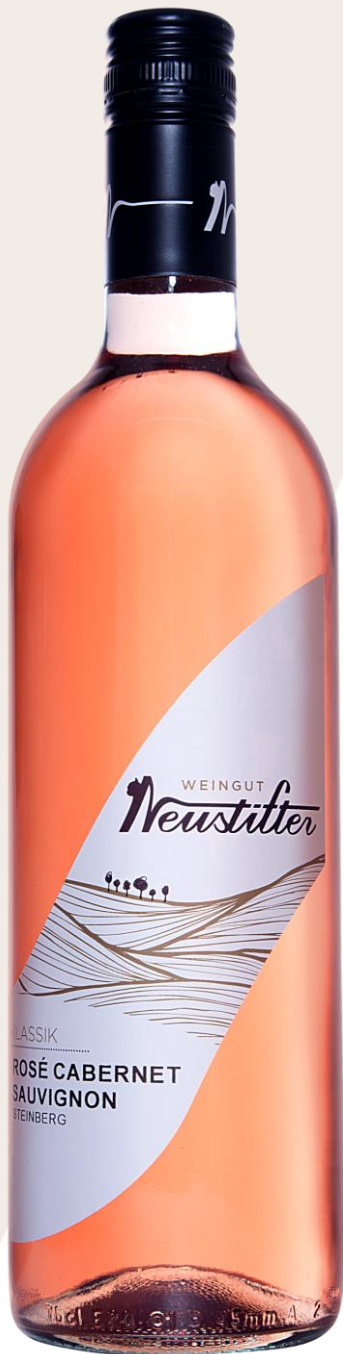


KLASSIK
ROSÉ CABERNET SAUVIGNON
STEINBERG 2017

Der fruchtig-lustige Sommerwein!



LAGE

Die Böden in der Riede Steinberg profitieren stark von den Überresten des Urmeers. Der Untergrund ist sandig-schottrig und von Lössschichten durchzogen. Die mit Austernmuscheln und Meeressand angereicherten Böden schaffen perfekte Bedingungen für Chardonnay, Cabernet Sauvignon und Veltliner.

JAHRGANGSBESCHREIBUNG

Der trockene, kalte Winter wurde durch den wärmsten März seit jeher unterbrochen. Im April wurde es wieder besonders kühl und Frost schadete den früh ausgetriebenen Reben. Im weiteren Jahresverlauf war es sehr warm und trocken, es regnete kaum. Die extreme Trockenheit und einer der heißesten Sommer seit langem führten zu Ernteaufgängen. Die Ernte startete sehr früh und war auch schnell eingebracht. Es ist ein gut ausgereifter und aromatischer Jahrgang, bei dem die Sortentypizität besonders hervorsticht.

AUSBAU

Nach einer kurzen Maischestandzeit werden die reifen Trauben schonend gepresst und gekühlt vergoren. Der Ausbau erfolgt ausschließlich in Edelstahltanks.

KOSTNOTIZ

Strahlendes Lachsrosa, frisch-fruchtig, duftet intensiv nach roten Ribiseln, rotem Paprika und Beeren, animierend mit pikanter Säure, ein Wein für Tag und Nacht.

AUSZEICHNUNGEN

Prague Gold Prague Wine Trophy 2018
Silbermedaille Weinmesse Valtice 2018

Rebsorte(n)	Cabernet Sauvignon
Alkohol	12,0 %
Säure	6,0 g/l
Restzucker	5,7 g/l – trocken
Trinkreife	2018-2020
Speisenempfehlung	zu sommerlichen Salaten und Fischgerichten