

# CABERNET SAUVIGNON *Ried Diebstein Reserve*

<b>Jahrgang</b>	2015
<b>Vinifizierung</b>	Die Trauben für diesen Wein stammen aus unseren eigenen Weingärten aus der Rotwein-Lage in Fels am Wagram - Ried Diebstein. Das Traubenmaterial wird selektioniert geerntet, gemischt und in speziellen Rotwein-Gärtanks temperaturgesteuert bei ca. 28° vergoren. Nach 20 Tagen Maischestandzeit wird die Maische abgepresst und der Wein in Edelstahllager-tanks gefüllt, wo umgehend der biologische Säureabbau eingeleitet wird. Anschließend reift der Rotwein für ca. 18 Monate in neuen 225 Liter Eichenfässern. Cabernet Sauvignon wird nur in den besten Rotwein-Jahren hergestellt.
<b>Ausbau</b>	Eichenfässer
<b>Kategorie</b>	Qualitätswein / Reserve
<b>Analytische Werte</b>	Alc: 13,0 % / RZ: 2,0 g / SRE: 4,6 ‰
<b>Herkunft</b>	Österreich – Niederösterreich – Wagram – Gösing am Wagram
<b>Ried</b>	Diebstein
<b>Herkunfts- beschreibung</b>	Ein Diebstein markierte anno dazumal die Stelle, an der „Malefizpersonen“, also Übeltäter aller Art, vom Dorfgericht ans Landesgericht übergeben wurden. Ried Diebstein ist nach einem solchen Stein benannt und ist eine windgeschützte Südkessellage und die Rotweinlage schlechthin. Der Löss speichert die Wärme des Tages, gibt sie gemeinsam mit seinen Nährstoffen an die Reben ab und sorgt damit für intensive Aromen der Trauben.
<b>Rebsorte(n)</b>	Cabernet Sauvignon
<b>Bodenart</b>	Tiefgründiger Lössboden
<b>Seehöhe</b>	300 hm
<b>Trink- temperatur</b>	15-18 °C
<b>Reifepotential</b>	7-10 Jahre
<b>Kostnotiz</b>	In der Nase intensive Cassis-Noten, Eiche und Frucht präsentieren sich in einer wunderbaren Symbiose. Am Gaumen sehr feingliedrig. Komplexes Geschmacksbild. Gut eingebundene Tanninstruktur mit langem und vollmundigem Nachhall.
<b>Speisen- empfehlung</b>	scharf angebratenes Steak, Zigarre
<b>Gebinde</b>	0,75 l

