



Cabernet Sauvignon Reserve 2021 Buchholzer Sonnhalde -Steillage-

Der noch junge Wein besitzt eine dunkle Farbe mit zartem Purpurrubin. Am Gaumen besitzt er dunkle Früchte wie Walderdbeere, Zwetschge und etwas Paprika. Die Tannine sind weich und zart. Dieser Wein besitzt ein langes Reifepotential und entfaltet seinen vollen Charakter erst in ein paar Jahren.

Der Boden

Dieser südexponierte Rebberg befindet sich auf der Lage Buchholzer Sonnhalde / Wachtbühl die mit teils nur Zentimeter dünnen Lössschicht ausgestattet ist, darunter befindet sich purer Gneisgestein. Diese besondere Steillage zwingt die Reben entlang des Felsen flach zu wurzeln, wobei die Trauben hier die Mineralstoffe des Terroirs besonders gut aufnehmen können und Weine mit einer hoher Aromakonzentration hervorbringen. Durch die recht hohen Niederschläge und der recht hohe Trockentoleranz der Rebsorte, können dort die Reben auch längere Trockenperioden unbeschadet überstehen.

Das Werden des Weines

Nur die besten Trauben des Cabernet Sauvignon wurden selektiv geerntet, abgebeert und für 14 Tage lang offen in kleinen Edelstahlbottiche vergoren. Nach der Pressung reifte der Wein nach erfolgter malolaktischer Gärung für 12 Monate in neuen 225l Allier-Barriquefässern. Um die Aromen so gut es geht zu schonen wurde der Wein nur leicht filtriert und dann in Flaschen abgefüllt

Auszeichnungen: Silbermedaille AWC-Vienna

FX FACTS

Rebsorte: 100 % Cabernet Sauvignon

Handgelesene Trauben aus dem Steilhang

Lage: Buchholzer Sonnhalde

Boden: Flachgründiger Gneisboden

Alk: 12,0 % Vol. Sre: 5,0 g/l RZ: 2,1 g/l

Reifepotential: 2026+

0,75L

10,90 €