



semmler

Der WEIN.BIO



CABERNET SAUVIGNON

NAME	Cabernet Sauvignon 2015
REBSORTE	Cabernet Sauvignon
WEINAUSBAU	Handlese Anfang Oktober 20 °KMW, 12 Monate im 500 L Holzfass ausgebaut Schraubverschluss
RIEDE	Hohenruppersdorf
BODENTYP	Schottriger Lehm- Lössboden
WEINTYP	Österreichischer Qualitätswein, trocken
ANBAUGEBIET	Niederösterreich, Weinviertel, Hohenruppersdorf
BARRIQUE-AUSBAU	Ja
TRINKREIFE	mind. – 2026
BESCHREIBUNG	Tiefdunkles Rubingranat im Glas, in der Nase intensiv, minzig und nach Johannisbeeren mit zart rauchigen Anklängen. Am Gaumen saftig und komplex mit würzigen Cassis-Noten und zarter Bitterschokolade im Nachhall.
SERVIERVORSCHLAG	Ein lagerfähiger Wein, der als Speisenbegleiter überzeugt und eine lange Entwicklung vor sich hat.
TRINKTEMPERATUR	14 – 16 °C, sofort trinkbar
FLASCHENGRÖSSE	0,75 L
ANALYSEWERTE	Alkoholgehalt: 13,1 Vol % Restzucker: 1,1 g/L Säure: 5,4 g/L Enthält Sulfite

WEINGUT ERNST SEMMLER.BIO

Untere Hauptstraße 14, 2223 Hohenruppersdorf, Südliches Weinviertel

Verkauf Milchhausstraße 41

fon +43(0)2574/8943

mobil +43(0)676/733 15 85

e-mail info@weingut-semmler.at

web www.weingut-semmler.at