

EXKLUSIV
CABERNET SAUVIGNON
MAXENDORF 2015

Der kernige Kerl!



LAGE

Die Riede Maxendorf ist nach einem versunkenen Dorf benannt und gehört heute zur Ortsgemeinde Ketzelsdorf. Die kleinen Tümpel und Bäche in diesem Tal („Suttn“) garantieren den Trauben auch in trockenen Sommern beste Luftfeuchtigkeit. Die vorherrschenden Lehm- und Schwarzerdeböden sind tiefgründig und reich. Tolle Bedingungen für Zweigelt und Cabernet Sauvignon.

JAHRGANGSBESCHREIBUNG

Auf den milden Winter und eine gute Blütephase im Frühjahr folgte ein Sommer mit großer Hitze und Trockenheit. Ende August kam doch noch ausreichend Regen und läutete eine entspannte Lese ein. Die vielen Sonnenstunden verhalfen den Reben zu sehr guter Reife, kühlere Nächte im Herbst führten zu optimaler Aromaentwicklung. Die hohe Traubenqualität brachte fruchtig-ausgewogene Weißweine sowie herrlich-kraftige Rotweine.

AUSBAU

Die reifen Trauben werden gerebelt, 30-35 Tage auf der Maische vergoren und anschließend schonend gepresst. Nach dem BSA lagert der Wein bis zur Abfüllung im teilweise neuen großen Holz.

KOSTNOTIZ

Dunkles Granatrot, duftet nach schwarzen Johannisbeeren, Cassis, Dörrzwetschken und schwarzem Pfeffer, würzig und rauchig am Gaumen, straffe Tannine, langer Nachhall.

AUSZEICHNUNGEN

Prämiert im Falstaff Rotweinguide 2018
Prague Silver Prague Wine Trophy 2017

Rebsorte(n)	Cabernet Sauvignon
Alkohol	13,0 %
Säure	4,8 g/l
Restzucker	1,0 g/l – trocken
Trinkreife	2018-2023
Speisenempfehlung	zu kräftigen Fleischspeisen, Steak, Gegrilltem und Gebratenem