

Cabernet Sauvignon



BODEN

Buntsandsteinverwitterung

ERTRAG

20 hl/ha

AUSBAU

100 % neues Barrique

ALKOHOL

n. a. % vol

SÄURE

n. a. g/l

RESTZUCKER

n. a. g/l

Der Cabernet Sauvignon stammt aus einer Parzelle im Gimmeldinger Schlossgarten. Geprägt von Sandsteinverwitterungsböden bietet sie karge Bedingungen, wie sie der Cabernet besonders schätzt – vergleichbar mit den besten Standorten in Bordeaux. Durch extrem niedrige Erträge entsteht hier eine außergewöhnliche Konzentration und Tiefe im Wein. Der Ausbau erfolgt in 100 % neuem Barrique, was dem Wein zusätzlich Rückgrat, Struktur und Reifepotenzial verleiht.

