



Cabernet Sauvignon 2011

RIED KART



„Schwarze Beeren und gemahlener, schwarzer Pfeffer; superfeinkörnig, dicht verwobener Stoff, samtig, präzise Cassisfrucht, die auch Frische ausstrahlt und zum Trinken einlädt.“

wein.pur: Best of Austria 2013

WEINGUT HANS IGLER

LANGEGASSE 49

A-7301 DEUTSCHKREUTZ

T: +43 (0) 2613 / 80 365

F: +43 (0) 2613 / 80 365-7

E: INFO@WEINGUT-IGLER.AT

WWW.WEINGUT-IGLER.AT

Waltraud Clemens Wolfgang Reiser-Igler

WALTRAUD, CLEMENS UND WOLFGANG REISNER-IGLER

STAATLICHE PRÜFNUMMER:
E 4374/13

GESAMTALKOHOL:
alc. 14,0 %vol.

WEINSÄURE:
5,8 ‰

RESTZUCKER:
1,0 g

KMW:
21,0 °

REBSORTEN:
100 % Cabernet Sauvignon

ALTER DER REBSTÖCKE:
27 Jahre

RIEDE:
Kart

BODEN:
mittelschwerer Lehm-Tonboden, mäßiger Kalkanteil, geringer Schotteranteil, gute Wasserspeicherfähigkeit, beste Bedingungen für perfekte physiologische Reife

ERTRAG JE HEKTAR:
30 hl

GÄRUNG:
geschlossen im Stahltank bei ca. 28–30 °C, Maischestandzeit 14 Tage

AUSBAU:
18 Monate in Barriquefässern

