

100 DAYS Cabernet 2023

Präzise Cassisnoten und vollreife, süße Weichselaromen, verfeinert mit einem Hauch dunklem Nougat. Gehaltvoll, mit großem Lagerpotenzial.



SORTE: Cabernet Sauvignon



HERKUNFT: Burgenland



AUSBAU: nach der langen Mazeration auf der Maische in neuen Barriquefässern für 12 bis 16 Monate



ERNTE: Mitte September bis Anfang Oktober mit sorgfältiger Selektion im Weingarten



VINIFIZIERUNG: Perfekt ausgereifte Trauben werden geerntet und zunächst kalt auf der Maische extrahiert. Anschließend folgt eine temperaturkontrollierte Gärung mit Tresterüberflutung. Nach der Hauptgärung bleibt die Maische mindestens 100 Tage mit Kernen und Schalen im Fermentationstank, während der biologische Säureabbau einsetzt.



BODEN: Lehmiger Boden mit variierendem Schotteranteil und Kalkgehalt, durchgezogen von tiefreichenden mineralischen Rotschotterstreifen – ideal für Fruchtigkeit, Reife und Intensität.

ALKOHOLGEHALT: 15,0 % Vol.

TRINKTEMPERATUR: 16 - 18°C

SÄURE: 4,6 g/l

RESTZUCKER: trocken

VERSCHLUSS: Kork

LAGERPOTENTIAL: mind. 10-15 Jahre, bei guter Lagerung auch wesentlich länger

SPEISEEMPFEHLUNG: diverse Wildgerichte sowie Rinderbraten

SULFITE ENTHALTEN

GOLD Berliner Wine Trophy Winterverkostung 2026

86 Punkte Mundus Vini Spring Tasting 2026

GOLD AWC Vienna Spring Tasting 2026

GOLD Weinprämierung Burgenland 2026

EAN Code Einzelflasche: 912004176 6787

EAN Code 6er Karton: 912004176 6794

Verpackungseinheit: 6 im Karton