

weninger



Régi iskola Cabernet Sauvignon

Bei den internationalen Sorten haben wir uns eigentlich auf Cabernet Franc und Pinot Noir spezialisiert. Trotzdem haben wir noch einen Weingarten mit Cabernet Sauvignon. 2021 haben wir diese Trauben relativ „oldschool“ angebaut (daher auch der Name „Régi iskola“ - "alte Schule" auf ungarisch) - im gebrauchten 500l Fass.

Er wirkt für uns sehr klassisch - ein Cabernet, der nicht überextrahiert wurde und nicht zu viel Holzeinfluss zeigt. Trotzdem typisch Cabernet Sauvignon.



weninger

Rebsorte	Cabernet Sauvignon
Alkohol	13,5%
Allergene	enthält Sulfite / vegan
Herkunft	Sopron
Klima	Pannonisch
Alter der Reben	23 Jahre
Seehöhe	184 Meter
Anbaumethode	biologisch, biodynamisch nach Respekt-Richtlinien, kontrolliert von Biokontroll Hungaria HU-ÖKO 01
Klon & Unterlage	diverse
Erziehungssystem	Guyot
Pflanzendichte	5500 Stöcke / ha
Ertrag	25 hl / ha
Lese	selektive Handlese / 2. Oktober 2021
Gärung	spontan / 10 Tage Maischestandzeit
Lagerung	14 Monate in gebrauchten 500-Liter-Fässern / natürlicher biologischer Säureabbau
Säure	5,5 g/l
Restzucker	0,7 g/l
Schwefel gesamt	n.d.
Schwefel zugesetzt	10 mg/l
Abfüllung	3800 Flaschen / Januar 2023 / keine Filtration / eigene Abfüllanlage
Trinktemperatur	17-18°C

