

Schmelzer^s

BergWerk 2017

Wildwuchs Cabernet Sauvignon



Sorte: 100% Cabernet Sauvignon

Weingebiet: Neusiedlersee, Burgenland

Mikroklima: Pannonisch: heiße, trockene Sommer, kalte Winter, häufig starker Wind,

der Neusiedlersee gibt unserem Gebiet dieses spezielle Mikroklima.

Weingarten: Goldberg

Boden: Schotter, Sand und Lehm

Vinifikation:

Der Cabernet Sauvignon wächst wild (Wildwuchs=nicht geschnitten) am Goldberg. Die Trauben und deren Beeren sind sehr klein aber dafür intensiv in Farbe und Geschmack mit starkem Charakter. Die Trauben werden, wie wir es sonst auch machen, mit der Hand geerntet. Danach werden Sie mit den Füßen gestampft und in die Qvevre gefüllt. Die Qvevre wurden in Georgien traditionell hergestellt. Wir haben sie direkt im Weingarten zwischen den Rebstöcken eingegraben.

Der Cabernet konnte dort dann 332 Tage völlig ungestört gären und reifen. Er hat alle 4 Jahreszeiten und auch alle Elemente genossen. Im Herbst haben wir dann den Wein ausgeschöpft und in Tonflaschen gefüllt. Keine Maschine, sondern nur Menschenkraft, Gravitation und die vier Elemente wurden bei diesem besonderen Wein eingesetzt. Natürlich auch unfiltriert und ohne Schwefel in die Tonflasche gefüllt!

Alkohol: 13,5 Vol%, zugesetzter Schwefel: 0, Zucker: 1,6 g/l, Säure: 6,1 g/l

Weinbeschreibung:

Vollreife Trauben; tiefdunkles Purpur im Glas
Cassisbeeren in der Nase mit feinen Röstaromen
Weiche Tannine, dichter Stoff mit satter Länge
Rassig und doch elegant.
Viel reifer Cabernet Sauvignon im Finale

Lagerdauer: bis zu 20 Jahren

Servierempfehlung: ca 18°C aus Rotweingläsern, eventuell dekantieren

Speisenempfehlung:

Dunkles Fleisch mit kräftigen Saucen
Wild mit intensiven dunklen Saucen
Reife Weichkäse, intensive Hartkäse
Schokolade

Schmelzers Weingut
Familie Georg Schmelzer
7122 Gols - Heideweg 3

Mobil: 0043 (0)699 177 05 166

www.schmelzer.at, wein@schmelzer.at

