

# Schmelzer<sup>s</sup>

## Cabernet Sauvignon unfiltriert, 2012

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: Stationshof und Goldberg

Boden: Lehm und Schotter

Vinification:

Handlese der besten Trauben dieser Sorten, gerebelt, nicht gepresst, sondern es wird nur der Seihmost verwendet, Vergärung auf der Maische, es wird keine Zuchtheife zugefügt sondern nur mit der eigenen Wildhefe der Trauben vergoren, 36 Monate auf der feinen Hefe in kleinen neuen Eichenfässern (225 l), ungeschwefelt und nicht filtriert in die Flasche gefüllt.

Alkohol: 14,5 Vol%

Zucker: 2,7 g/l

Säure: 5 g/l

Zugesetzter Schwefel: 0

Weinbeschreibung:

vollreife Trauben; tiefdunkles Purpur im Glas  
Reife 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:*

Mit 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

