



WEINGUT
BRÜNDLMAYER

Cabernet Franc Reserve

2019



In den warmen Lagen auf vulkanischem Wüstensandstein des Perms (am berühmten Zöbinger Heiligenstein) gedeiht in der Lyra-Erziehung die spät reifende Traubensorte Cabernet Franc. Sie wurde von Willi Bründlmayer vor über 30 Jahren mit Blick auf das sich stetig erwärmende Klima ausgepflanzt.

Mit einer Maischestandzeit von 3 Wochen im 2500 Liter Holzgärständer vergoren und schließlich schonend gepresst. Im Anschluss wird der Cabernet Franc in 300 Liter teils österreichischen, teils französischen Eichenfässern, 1. und 2. Füllung, für mehr als 18 Monate lange ausgebaut, anschließende Flaschenreife für mindestens 2 Jahre. Unfiltriert abgefüllt.

Kostnotiz:

Betörendes sortentypisches Bouquet, rote Waldbeeren, ein Hauch an Teeblättern, schwarzen Oliven und etwas Schokolade, am Gaumen erneut intensiv nach Waldbeeren, etwas Dirndl und Kirsche, noch immer am Beginn seiner Entwicklung; jugendlich auch am Gaumen, trocken, druckvoll, komplex, aber sehr elegant strukturiert, dann saftig und perfekt balanciert mit gut stützender Säure und feiner Länge im würzigen Abgang.

HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

Gebiet: Niederösterreich
Lage: am Hangfuß der Ried Heiligenstein
Bodenbeschaffenheit: Sandstein
Seehöhe: 230 – 345 m
Ausrichtung: -Süd

Lese: 15. Oktober 2019
Maischestandzeit: 3 Wochen
Ausbau: 300 Liter österr.&französische Eiche
Abfüllung: 24. August 2021

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 13,5 %vol.
Säure: 5 g/l
Restzucker: trocken

Serviertemperatur: 15 – 18° C
Speisenempfehlung: Pasta, Wild, Wildgeflügel, Barbecue, Gans, Ente

Erhältlich in folgenden Formaten: 75cl – 150cl