

Cabernet Franc & Merlot

Willi & Vincent

2016



In den warmen Lagen auf vulkanischem Wüstensandstein des Perm (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.

Der Merlot wächst auf einer reichhaltigen „Lehminsel“ am Langenloiser Käferberg, der in den oberen Schichten durchlässiger ist und auch einen guten Steinanteil vorweist. Die Reben sind dadurch gut versorgt, die Wasseraufnahme erfolgt generell ein wenig verlangsamt. Hier ähnelt der Boden tatsächlich jenem der berühmten Weingärten am rechten Bordeauxufer (Pomerol). Die Zeilen sind hauptsächlich gegen Südosten ausgerichtet.

Mit relativ langer Maischestandzeit (3 Wochen) vergoren und in 300 Liter österreichischen Holzfässern, 1. und 2. Füllung (Manhartsberger Eiche), für ca. 20 Monate ausgebaut, anschließende Flaschenreife für mindestens 2 Jahre.

Kostnotiz:

Der Cabernet Franc mit feineren und blättrigen Noten wird vom Merlot mit seiner Beerenfrucht aber auch von kühler Würze begleitet, dazu gesellen sich Anklänge an Weichsel und Holunderholz, am Gaumen blitzsauber und fest gefügt; trocken mit frischer Frucht und Würze, feinblättrige Nuancen, einem markanten Säurebogen und satten jugendlichen Tanninen, druckvoll bei mittlerem Körper, sehr individuell, und noch jugendlich mit großem Reifepotential.

HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

Gebiet: Niederösterreich
Lage: -
Bodenbeschaffenheit: Sandstein, Lehm
Seehöhe: 230 – 345 m
Ausrichtung: -
Lese: 25. und 31. Oktober 2016
Maischestandzeit: -
Ausbau: kleines Holz
Abfüllung: August 2019

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 13,5 %vol.
Säure: 5,5 g/l
Restzucker: trocken
Serviertemperatur: 15 – 18° C
Speisempfehlung: Pasta, Wild, Wildgeflügel, Barbecue, Gans, Ente
Erhältlich in folgenden Formaten:
75cl