



Wein BESCHREIBUNG

„Die Eroberung“ der Sinne und des Genusses.

Unsere Interpretation des reinsortigen Cabernet Franc. Schwarze Johannisbeeren treffen auf Waldboden und feine Nougat-Aromatik. Süße Schwarznuss im Finish mit saftig-cremiger Struktur. Bietet einen opulenten Eindruck am Gaumen. 24 Monate im American Oak gereift.

JAHRGANG

2022

REBSORTE

100% Cabernet Franc

VINIFIZIERUNG

Schonendes Entrappen, penible Sortierung zur Eliminierung aller Grünteile, unreifen und überreifen Beeren sowie jeglicher „Biodiversität“. Geregelte Vergärung im Edelstahl-Tank, Maischestandzeit 21 Tage, biologischer Säureabbau im Barrique

AUSBAU

24 Monate Ausbau in neuen amerikanischen Eichenfässern

BODEN

Rot-Lehm

FÜLLUNG

Juni 2025

TRINKBAR

ab sofort bis 2036

ALKOHOL

14,0 % vol

SÄURE

6,0 g/l

RESTZUCKER

1,2 g/l

SERVIERTEMPERATUR

17°C

PRÜFNUMMER

L-N15889/25

ZERTIFIZIERT

Nachhaltig Austria
Organisch Biologisch

KONQUEST

