CABERNET & MERLOT AUHOF 2018



Baron Widmann, Südtirol

GESCHMACK

Süße	gering	• •	• •	hoch
Säure	gering	• •	• • •	hoch
Körper	schlank	• •	• • •	voll
Reife	jugendlich	• •	• • •	voll gereift
Intensität	verhalten	• •	• • •	ausgeprägt
Mineralität	gering	• •	• • •	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	• •	• • •	sehr viel Holz
Komplexität	gering	• •	• • •	hoch
Länge	kurz	• •	• • •	sehr lang

AROMEN

Schwarze Joha. Blaue Pflaume Brombeere Schwarzer Pfeffer Grüne Paprika Stein

STIL

körperreich energiegeladen finessenreich erfrischende Säure zupackendes Tannin

ANLASS

besonderer Anlass besonders lagerbar Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2033 14 bis 16°C ein bis drei Stunden dekantieren bauchiges Rotweinglas Burgund



Cabernet Sauvignon Cabernet Franc Rebsorten Merlot

WEINBEREITUNG Gärung spontane Gärung ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration Ausbau und Schönung minimale Zugabe von Schwefel teils kleine und große Lagerung Holzfässer

BEWERTUNG

94/100 einfach geniessen

