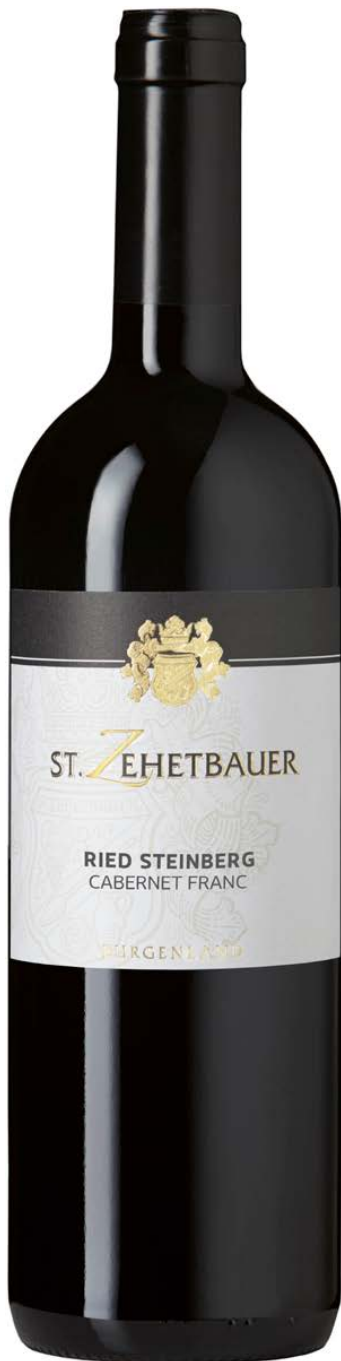




WEINGUT  
**ST. ZEHETBAUER**



## **CABERNET FRANC RIED STEINBERG 2018**

Einer der beliebten Flaggschiffweine des Weinguts, der auf eine besondere Geschichte zurückblicken kann. Bereits vor mehr als 30 Jahren pflanzte Stefan Zehetbauer senior Cabernet Franc am Leithagebirge aus. Zu einer Zeit, als diese Sorte in Österreich noch nicht zugelassen war und von den Behörden lediglich als „Versuchsweingarten“ geduldet wurde. Noch immer ist Cabernet Franc hierzulande selten. Denn es braucht die richtige Lage und das Wissen des Winzers, um das Potenzial dieser Sorte zum Strahlen zu bringen. In der Ried Steinberg genießen die Reben die Ausrichtung nach Südsüdwest mit langer Sonnenscheindauer und die Glimmerschieferböden betonen den mineralischen Charakter des Weins. Der Wein reift nach einer Maischestandzeit von mindestens vier Wochen überwiegend in neuen Barriques, nach zwölf Monaten bekommt er im Edelstahltank noch etwas Zeit zum Ausbalancieren. Vor dem Verkauf erfährt er noch eine ausgedehnte Flaschenreife von bis zu zwölf Monaten. Mit ungemein intensiver Würze präsentiert er sich im Duft, erinnert dabei an einen Tannenwald. Ein betont dunkelaromatischer Wein mit dichter Struktur, fest gewobenem Tannin, vibrierender Mineralität und einer animierenden Saftigkeit.

*Hauptbodentyp: Glimmerschiefer*

*Lagerfähigkeit: bis zu 15 Jahre*

*Speisenempfehlung: Steak, Wildgerichte, gebratene Ente, Pasta, Risotti, Quiche*

---

**Flaschengrößen** 0,75 L / 1,5 L Magnum / 3 L Doppelmagnum

---

<b>Artikelnummer</b>	0123CF18
<b>Rebsorte</b>	Cabernet Franc
<b>Geschmack</b>	Trocken
<b>Alkoholgehalt</b>	13,5% Vol.
<b>Restzucker</b>	1,0 g/l
<b>Säure</b>	5,3 g/l
<b>Verschuß</b>	DIAM Kork
<b>Allergene</b>	Enthält Sulfite

**95/100**  
A La Carte

**93/100**  
Falstaff