

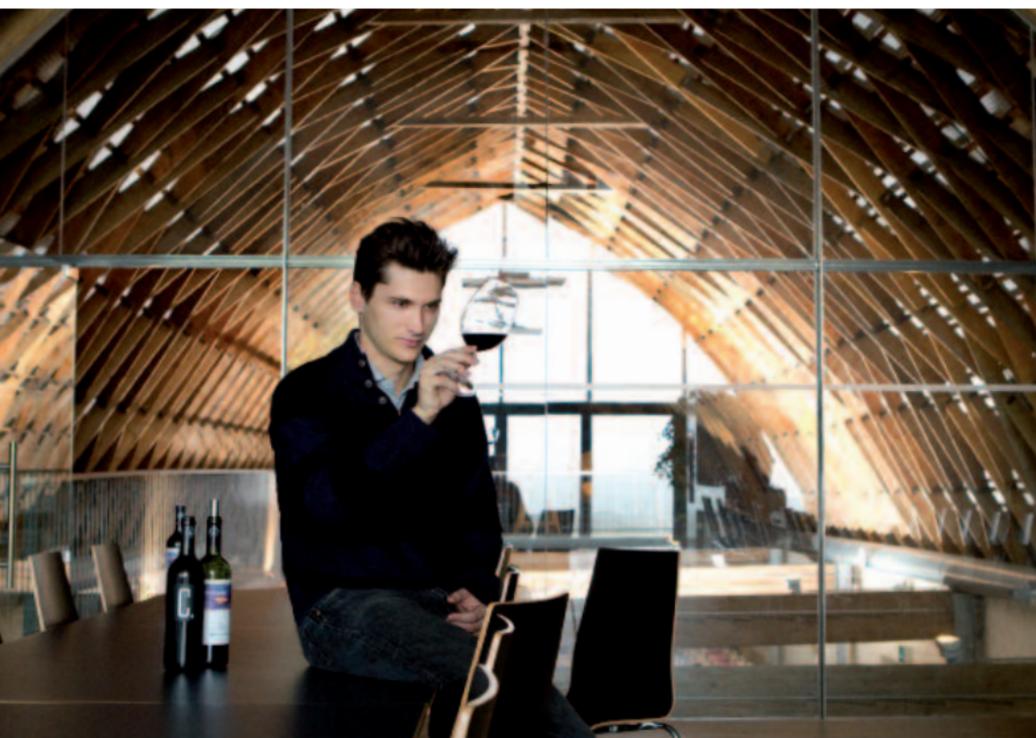


WEINGUT  
**HANS IGLER**  
A-7301 DEUTSCHKREUTZ



# Wein- informationen

WISSENSWERTES  
DIREKT VON DEN  
KELLERMEISTERN



# Cabernet Sauvignon 2009

## RIED KART

STAATLICHE PRÜFNUMMER:

E 3780/11

GESAMTALKOHOL:

alc. 13,5 %vol.

WEINSÄURE:

5,8 ‰

RESTZUCKER:

1,0 g

KMW:

21 °

REBSORTEN:

100 % Cabernet Sauvignon

ALTER DER REBSTÖCKE:

25 Jahre

RIEDE:

Kart

ERTRAG JE HEKTAR:

30 hl

GÄRUNG:

geschlossen im Stahltank bei  
ca. 28–30 °C, Maischestandzeit

14 Tage

AUSBAU:

18 Monate in Barriques



*„Unser Cabernet Sauvignon präsentiert sich dunkelrubinrot mit schwarzem Kern. In der Nase zarte Cassisfrucht, feine Würze, dunkler Nougat. Am Gaumen saftig süße dunkle Beeren, komplex, finessenreich mit seidigen Tanninen, zarte Röstaromen im Finish. Sehr gute Länge mit schönem Entwicklungspotenzial.“*

*Waltraud Clemens Wolfgang Reisner-Igler*

Waltraud, Clemens und Wolfgang Reisner-Igler

## WEINGUT HANS IGLER

LANGEGASSE 49

A-7301 DEUTSCHKREUTZ

T: +43 (0) 2613 / 80 365

F: +43 (0) 2613 / 80 365-7

E: [INFO@WEINGUT-IGLER.AT](mailto:INFO@WEINGUT-IGLER.AT)

[WWW.WEINGUT-IGLER.AT](http://WWW.WEINGUT-IGLER.AT)

