



WEINGUT
HANS IGLER
A-7301 DEUTSCHKREUTZ



Wein- informationen

WISSENSWERTES
DIREKT VON DEN
KELLERMEISTERN



Cabernet Sauvignon 2010

RIED KART

GESAMTALKOHOL:

alc. 13,5 %vol.

WEINSÄURE:

5,7 ‰

RESTZUCKER:

1,0 g

KMW:

21,0 °

REBSORTEN:

100 % Cabernet Sauvignon

ALTER DER REBSTÖCKE:

25 Jahre

RIEDE:

Kart

BODEN:

mittelschwerer Lehm-Tonboden, mäßiger Kalkanteil, geringer Schotteranteil, gute Wasserspeicherfähigkeit, beste Bedingungen für perfekte physiologische Reife

ERTRAG JE HEKTAR:

30 hl

GÄRUNG:

geschlossen im Stahltank bei ca. 28–30 °C, Maischestandzeit 14 Tage

AUSBAU:

18 Monate in Barriquefässern



„Der Cabernet Sauvignon präsentiert sich ganz klar und mit feiner Reife, blaue Beeren, dunkler, samtiger Stoff. Hat Druck, Länge, Finesse und eine gewisse kühle Eleganz. Tolle Würze, rund und geschmeidig. Eine Überraschung in diesem Jahr.“

WEIN.PUR „BEST OF AUSTRIA 2012“

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

WWW.WEINGUT-IGLER.AT