

FISCHER

Christian



Cabernet Merlot PREMIUM 2009

Sorte/n:	70 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot
Alter der Reben:	26 Jahre
Riede:	Paitzbreite
Ertrag:	30 bis 35 hl
Bodenart:	Braunerde auf Muschelkalk
Bodenpflege:	Wechselndes Begrünungsmanagement
Erziehungsform:	Halbhohe Drahtrahmenkultur
Lese:	Handlese
Gradation:	21 KMW
Gärung:	19 Tage im Stahltank
Malolaktik:	im Barrique
Ausbau:	18 Monate in neuen Fässern
Alkohol:	14,5 Vol. %
Säure:	5,2 g/l
Restzucker:	1,0 g/l
Trinktemperatur:	18 Grad
Trinkreife/Reifepotential:	Ab 2015 (Höhepunkt)
Gesamteindruck:	Dunkles Rubinrot, breite violette Randaufhellung, in der Nase zart blättrig, etwas Unterholz, dunkle Beeren, feine Tannine, ein Hauch von Bitterschokolade, guter Speisenbegleiter, hohes Lagerpotential!
Kulinarischer Tipp:	Ein Traum zu scharf angebratenen Steaks & Ribs. Köstlich auch zu Roastbeef sowie würzigen Käsen.
Christian Fischer über seinen Cabernet Merlot:	„Eine unschlagbare Kombination: würziger Cabernet Sauvignon und fruchtbetonter Merlot!“