

## KONQUEST 2017

„Die Eroberung“ der Sinne und des Genusses. Ein reinsortiger Cabernet Franc ist eine Seltenheit in Österreich. Intensive Cassis-Noten und feine Nougat- Aromatik. Bietet einen opulenten Eindruck am Gaumen. 24 Monate im Barrique gereift.

Rebsorte:	100 % Cabernet Franc
Vinifizierung:	Schonendes Entrappen, Penible Sortierung zur Eliminierung aller Grünteile, unreifen und überreifen Beeren sowie jeglicher „Biodiversität“. Geregelte Vergärung in Edelstahl-Tank, Maischestandzeit 21 Tage, biologische Säureabbau im Barrique;
Ausbau:	24 Monate Ausbau in neuen amerikanischen Eichenfässern
Boden:	Rotlehm
Lage:	Hölzl, Girm
Füllung:	September 2019 1500 Normal-Flaschen 1500 Magnum-Flaschen und 50 Doppelmagnum-Flaschen
Trinkbar:	ab sofort bis 2034
Analysen:	Alkohol: 13,5 % vol. Säure: 6,0 g/l Restzucker: 1,0 g/l
Prüfnummer:	N 16465/19
Serviertemperatur:	18°C



KIRNBAUER

Ein Königreich für  
eine Traube.