

WILLI & VINCENT CABERNET FRANC & MERLOT 2012

Origin:	Austria, Niederösterreich, Langenlois
Quality grade:	Österreichischer Qualitätswein
Site:	Zöbinger Heiligenstein, Käferberg
Site Type:	terraces
Varietal:	Cabernet Franc 50 % 3500 liter/ha Merlot 50 %
Geographical Orientation:	south east, south, south west
Sea Level:	230 - 345 m
Soil:	sand gravel primary rock

WEATHER / CLIMATE

Climate: continental

CELLAR

Harvest:	handpicked October 24 - October 31
Fermentation:	spontaneous
Malolactic Fermentation:	yes
Skin Contact:	3 week(s)
Maturing:	small oak barrel 300 L used barrel 20 month(s) bottle 24 month(s)
Bottling:	beginning/september 2014

DATA

Wine Type:	Still wine red dry
Alcohol:	13.5 %
Acid:	5.5 g/l
Certificates:	LACON
Allergens:	sulfites
Drinking Temperature:	15 - 18 °C

WINE DESCRIPTION

Überschwängliche, intensive Nase, in der vorerst der Cabernet Franc mit Mokka und schwarzen Oliven dominiert, herzhaft und robust, spielt sich sofort frei und geht in die Tiefe, ätherische Note, erst ganz am Beginn; ebenso jugendlich am Gaumen, hier kommt der Merlot mit etwas Waldbeeren zum Vorschein, druckvoll, ja nahezu mächtig, sehr individuell, könnte für diesen Weintyp in eine neue Dimension vorstoßen, lang und zukunftssträchtig.

WINERY



lacon
INSTITUT



Weingut Bründlmayer is situated in Langenlois, some 70km north-west of Vienna, upstream along the Danube in the Lower Austrian Kamp Valley. The wooded hills of the Waldviertel protect the vineyards from the cold north-westerly winds. During the day, the sun warms the stony terraces, while at night the fresh, fragrant forest air drifts through the Kamp Valley into the Langenloiser Arena.