

GÜNTER +  
REGINA  
TRIEBAUMER  
RUST

# RIED GILLESBERG CABERNET FRANC 2017



## VINARIA 1/2020

16,2 Punkte

## FALSTAFF ROTWEIN GUIDE 2019/20

**91**

Punkte  
8. Platz beim Cuvée 2018  
Grand Prix

## FALSTAFF ROTWEIN GUIDE 2019/20

**93**

Punkte  
2. Platz in der Kategorie  
Sortenvielfalt 2017

## FALSTAFF GUIDE 2020/21

**93**

Punkte

## BESCHREIBUNG

Ordentlich kräftiges Purpur mit opakem Kern, gebürliche Schlierenbildung, selbstbewusster Duftauftakt mit Thymian und Lakritze, ein Hauch Tabak, etwas zerdrücktes Efeublatt, jede Menge dunkle Beerenfrucht, dazu Nougat und Zedernholz, Piment und After Eight, plus Feuerstein, kraftvoll und tief. Trocken, kernig und kompakt mit einer straffen Linie, die nach einer Karaffe schreit, schwarze Maulbeeren und Johannisbeere, sichere Reserven, die mit der Zeit die Schieferherkunft noch mehr heraus modellieren werden. Achtung! Etikettentrinker! Lernt dazu!

SERVIERTEMPERATUR	16-18°C – Karaffengebot!
ABFÜLLUNG	Ende Juni 2019
ALKOHOL	14,5 Vol.%
SÄURE	trocken
RESTZUCKER	6,0 g/l
FORMATE	0,75l-Flasche und Magnum mit Schrauber, Doppelmagnum mit Naturkork

## BEGLEITUNG

Kalbspailard mit Dijon und Langpfeffer, geräucherte Soleier mit Trüffelbrie, 15-Stunden-Brisket vom Black Angus, Hasenpfeffer mit Hollermark, Hirschterrine mit Wacholder, Ripperln mit selbstkreiertem Rub, Knusperwedges und Chimichurridip, falls das Rib Eye noch einen Monat braucht, gebratene Thymiannudeln und eine Sommertrüffel pro Person, für Semifinali aufwärts – auch auswärts.

## **BEREITUNG**

Geerntet in der letzten Septemberwoche 2017, selektive Handlese in Kleinkisten, bedingt durch die windige Lage und den kargen Boden, sowie die Nordausrichtung, perfekte Reife. Gillesberg – die höchste Erhebung von Rust – Quasimonopollage.

Rebeln, geschlossene Maischegärung über 3 Wochen, sanftes Abpressen, Ausbau in 300-l-Eichenfässern über 18 Monate.