

2020

**KOBATL HANDCRAFTED**

**Vino la (R)evolution** 8355 Tieschen, Pichla 31 Mobil: +43 664 1295 955 - info@kobatl.at

*Michael: „Die Weinbeschreibung der NEUEN SORTEN“*

**Cabernet Blanc** leider **AUSGETRUNKEN**

[Cabernet Sauvignon x (Silvaner x Riesling x Vitis vinifera) x(JS 12417Chancellor)]

Trocken | Sre: 5,5 g/l | Alc.: 11,5 %vol

Frischer, leichter Sommerwein. Grün, grasig, frisch. Idealer unkomplizierter Einstieg in die Welt der neuen Rebsorten. Gerade im Sommer gern getrunken.

**Rebell (Bronner)**

[Merzling x Gm 6494 (=Zarya Severa x St. Laurent)]

Trocken | Sre: 5,6 g/l | Alc.: 12,5 %vol

Der absolute Allrounder. Leicht nussig und Banane in der Nase, weicher Gaumen. Begeistert mit Trinkfreude und harmonischem Abgang.

**Souvignier gris '18**

[Cabernet Sauvignon x Bronner]

Trocken | Sre: 6,1 g/l | Alc.: 13,0%vol

Großartiger Wein, würzig frische Nase, nach Pfirsich und Kräuter, mineralisch -leichter Feuerstein, reif am Gaumen mit fruchtiger Säure. Diese Sorte gibt ihr enormes Potential immer als letztes frei, darum erst Mitte Juli in die Flasche gezogen.

**Souvignier gris '17**

[Cabernet Sauvignon x Bronner]

Trocken | Sre: 5,7 g/l | Alc.: 12,5%vol

Für Weinliebhaber die sich im Duft und am Gaumen mit dem gewöhnlichen nicht zufriedengeben. Reifes Petrol/Feuerstein in der Nase. Man würde es beim reinriechen nicht erwarten – eine herrliche Frucht, schön ausgeglichen, harmonisch und reif. Würziges Veilchen.

**Sauvignac (Ca1 6-04)**

[Sauvignon Blanc x Riesling x pilzwiderstandsfähige Kreuzungspartner]

Trocken | Sre: 4,5 g/l | Alc.: 12,5 %vol

Der exotischste Typ der neuen Sorten. Kiwi, Mango und reife Stachelbeere.

**Muscaris**

[Gelber Muskateller x Solaris]

Trocken | Sre: 5 g/l | Alc: 13,5 %vol

Gelbe, reife Exotik. Voller, cremiger Gaumen. Das Flaggschiff der neuen Rebsorten. Unkompliziert und wunderbar fruchtig in der Nase. Nach Litschi und Orangenzesten. Kräftiger Körper mit milden und langem Abgang

2020

**KOBATL HANDCRAFTED**

**Vino la (R)evolution** 8355 Tieschen, Pichla 31 Mobil: +43 664 1295 955 - info@kobatl.at

## Natural Wine

### **RAKAU**

#### **Sauvignac**

[Sauvignon Blanc x Riesling x pilzwiderstandsfähige Kreuzungspartner]

Trocken, spontan vergoren im Holz

„Rakau“ ist das Holz auf Maori, der neuseeländischen Ureinwohnersprache. Was hat nun Neuseeland mit mir zu tun? Nun ja, während ich in Neuseeland auf einem Weingut mitarbeiten durfte, verbrachte unser Sauvignac seine Zeit im HOLZfass und reifte zu einem intensiven und kräftigen Weißwein heran. „Rakau“ war geboren.

Spontan mit vollem Trub vergoren und über einem Jahr auf der Vollhefe gereift, mit intensiver Kiwi und Johannisbeere in der Nase, wunderschöner Exotik, ein Hauch von Grapefruit und schöner Frische und Länge am Gaumen.

Minimal mit 25mg/l SO<sub>2</sub> geschwefelt und unfiltriert auf die Flasche gezogen. Enormes Potential.

### **RUHE**

#### **Sauvignier gris**

[Cabernet Sauvignon x Bronner

*spontan im Stahltank vergoren, geRUHT im Barrique*

Ein Sauvignier gris, wie es ihn bei uns so noch nie gegeben hat! Hochreif geerntet, spontane Vergärung im Stahltank und für den Antritt in die unendliche Reise im Holzfass gelagert und ausgebaut. Wunderschöne Mineralik, leichter Weingartenpfirsich in der Nase, schön eingebundenes Holz, ein Hauch von Vanille- und Röstaromen runden diesen für uns wunderschönen Sauvignier gris ab.

### **ORANGE**

#### **Sauvignier gris**

*spontan auf der Maische vergoren, mit Schale und Fruchtfleisch, ohne Schwefel*

Wir lieben das Andere! So wurden im Jahr 2018, ausgewählte, sehr reife Trauben der Sorte Sauvignier gris zum Orangewein ausgebaut. Maischegärung über eineinhalb Monate und danach eine Lagerung auf der Vollhefe von über einem Jahr machte diesen Wein zu einem in sich ruhenden Ereignis.

Dieser Wein durfte unfiltriert in die Flasche wandern und seine Reise bis in die Unendlichkeit antreten. Wunderschöne Bernsteinfarbe, reifes, gedörrtes Obst in der Nase, reifer, gut eingebundener Gerbstoff machen diesen Orange-Wein auch für Einsteiger zu einem wahren Genuss und damit zu einem Liebling der ORANGE-Wein-FREUNDE.

### **PET NAT- Pétillant Naturel, Flaschengärung ohne Degorgieren**

Ohne Schwefel, in der Flasche auf der Hefe vergoren. Vor dem Öffnen ruhen lassen und ganz langsam aufmachen und ausschenken, schöne natürliche Kohlensäure. Reife Frucht- und Brotaromen.

**Schafmilch # 1 WEIN** - Trauben aus den Weingärten

**Schafmilch # 2 CIDRE** - Äpfel von der Streuobstwiese