

CABERNET SAUVIGNON

Ein rotwein mit einem eleganten charakter.
Dank dem Geschmack von frischen Früchten ist dieser Wein sehr angenehm.

REBSORTEN

100% Cabernet Sauvignon

PRODUKTIONSGBIET

Region Venetien, Provinz Treviso, Valdobbiadene

BODEN

Hauptsächtlich kalkreich, dolomitisch, tief, schlammig, auch ziemlich viele Nährstoffen

WEINBERGEN EXPOSITION

Südosten

WEINLESE

Ende September-Anfang Oktober

WEINBEREITUNG

Die Trauben werden geerntet wenn sie vollkommen reif sind. Die Traubenziele werden abgenommen und die Trauben werden gepresst, danach kommt die alkoholische Mazeration in kleine Stahlbehälter.

Nach der Gärung werden die Schalen vom Wein getrennt. Der Wein wird, nach 2 Umfüllungen und einer Filtration, in Stahlbehälter gehalten und reift hier für ca. 6-8 Monate. Vor der Abfüllung wird der Wein geklärt und filtriert

FARBE

Rubinrot mit dunkelvioletten Nuancen

AROMA

Sein Aroma ist intensiv und im Hintergrund ist das Aroma krautig, man riecht pflanzliche Aromen und kleine schwarze Beerenfrüchte

GESCHMACK

Der Geschmack ist trocken, und gut strukturiert, auch mit pflanzlichem Geschmack.

Ziemlich frisch, perfekt für die Tanninen und sehr weich

WEINBEGLEITUNG

Dieser Cabernet ist perfekt für gegrilltes rotes Fleisch, Wild und Braten. Perfekt mit Weich- und Semiweich-käsen

TRINKTEMPERATUR

16-18°C

ALKOHOLGEHALT

12.5% vol

RETSÜßE

Keine

GESAMTSÄURE

6.0 g/l

DRUCK

Keine

