



Cabernet Sauvignon

- Anbaugebiet:* Region Venetien, Provinz Verona, Hügelland östlicher Gardasee.
- Bodenart:* Skelettreicher Boden moränischen Ursprungs von mittlerer Dichte .
- Weinherstellung:* Ernte in der ersten Oktoberhälfte per Handlese. In den ersten Tagen erfolgt ein Saftentzug. Gärung bei kontrollierter Temperatur zwischen 24°C und 26°C mit ca. 10-tägiger Maischung, wobei mindestens vier Umwälzungen pro Tag durchgeführt werden.
- Ausbau:* Mindestens 12-monatige Reifung in Barrique-Fässern aus französischer Eiche, anschließend Lagerung im Edelstahlfass.
- Farbe:* Intensives Pupurrot mit violetten Reflexen, bei zunehmender Reifung ins Granatrot übergehend.
- Bouquet:* Duftnoten von Waldfrüchten, die durch Nuancen von Holz und Pfeffer, leichte Grasaromen und Tannin untermalt werden.
- Geschmack:* Leichter Tanningeschmack mit Gras- und Heunoten.
- Lagerung:* Behält seine Merkmale mehr als 10 Jahre bei; verbessert sich mit zunehmender Alterung. An einem kühlen (18-19°C) und lichtgeschützten Ort lagern.

DE



Ideal with pasta with red meat, venison and roast meat.



13,00 % Vol



Serve at 16 - 18 °C



Cabernet Sauvignon of three different clones.