

SÜDT. Cabernet Sauvignon Riserva DOC „HÖHEPUNKT“

Sorte

Cabernet Sauvignon

Bescheinigung

Südtirol DOC

Weinberg

Die Reblage befindet sich auf einer Höhe von 250 m ü.d.M. mit optimaler Sonneneinstrahlung. Ein eher trockener Standort, mit schottrigen, sandigen und sehr kalkhaltigen Böden.

Ausbau und Lagerung

Die Trauben werden von Hand entbeert. Die Maische wird in Stahlfässer gefüllt, wo die Gärung stattfindet (16 - 20 Tage). Nach dem Säureabbau erfolgt eine über 24 Monate lange Reifung in ausschließlich neuen Barriquefässern. Anschließend findet eine 12 Monate lange Lagerung im Edelstahltank statt. Der Wein wird weitere 12 Monate in der Flasche gelagert.

Weinportrait

Sehr tiefe violett/schwarze Farbe. Dichtes Bouquet nach Chassis, Brombeeren, Preiselbeeren und würziger Tabaknote. Wichtig im Geschmack mit dichtem, saftigem Gerbstoff. Intensiv am Gaumen mit enorm langem Nachhall.

Ertrag/ha	45 hl
Alkohol	14,50 Vol. %
Gesamtsäure	5,5 g/L
Restzucker	1,00 g/L

