

Rotlicht 2023

Cabernet
Sauvignon

Consiglio di degustazione:

- Temperatura di servizio: 16 – 18 °C.
- Abbinamenti: Ottimo con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati. Particolarmente indicato anche con piatti delicati al tartufo.



Caratteristiche:

Un Cabernet Sauvignon potente ed elegante, apprezzato per la sua profondità e struttura. ROTLICHT (luce rossa) esprime lo stile classico di questo nobile vitigno, arricchito da un anno di affinamento in barrique. Un vino di carattere e con potenziale di evoluzione, che conquista con frutto e delicate note tostate.

Terroir & resa:

St. Josef am See e Termeno | Suoli sabbiosi-ghiaiosi di deposito e morenici con argilla | 75–80 q/ha | Guyot.

Vinificazione:

Raccolta manuale | Fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox con 14 giorni di macerazione e rimontaggi regolari.

Affinamento:

12 mesi in barrique.

Note sensoriali:

Rosso rubino intenso. Profumi eleganti di mora, ribes nero, spezie, tabacco e cioccolato fondente. Al palato è pieno e ben strutturato, con un finale lungo, speziato e cioccolatoso.