

Cabernet Sauvignon – Cabert

KLASSIFIZIERUNG:

D.O.C.

ANBAUGEBIET:

Friuli Grave

ERZEUGER/ABFÜLLER:

CABERT – Cantina di Bertiole S.P.A. – BERTIOLO – ITALIA

MADE IN ITALY**REBSORTE:**

Cabernet Sauvignon

WEINTRAUBE:

Mittelgroß, fast zylindrisch, mit einem Flügel

AUSTRIEB:

April

BLÜTEZEIT:

Erste Hälfte im Monat Juni

REIFUNG:

Ende September

WEINHERSTELLUNG/GÄRUNG:

Abbeeren und Pressung, anschließende Einfüllung in die automatischen Weinhersteller zur Gärung, die mit Reinzuchthefer aktiviert wird. Das Aufweichen dauert ca. 12 Tage mit ständiger Kontrolle der Temperatur. Reifung im Stahltank.

GESCHMACKSRICHTUNG:

Trocken

CHARAKTER:

Von gutem Stoff, nach Kräutern, elegant

EMPFEHLUNG:

Zu edlem Geflügel, Wild, Braten, abgelagertem Käse

TRINKTEMPERATUR:

18° C

INHALT:

Flasche 0,375 lt.

LAGERPOTENTIAL:

2 - 3 Jahre

ANALYSE:

Alkohol: 12,00/12,50 %vol

Enthält Sulfite



CABERT – Cantina di Bertiole S.P.A.
Via Madonna, 27
33032 Bertiole (Ud)
Tel. 0432/917434
Fax 0432/917768
info@cabert.it – www.cabert.it