



Cabernet Sauvignon – Cabert “Riserva”

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:

Aufweichen der abgebeerten Weintrauben in automatischen Weinherstellern für ca. 15 Tage, mit anschließender Gärung, die durch Kontrolle der Temperatur geleitet wird.

GESCHMACKSRICHTUNG:

Trocken, in kleinen Holzfässern 24 Monate gereift

CHARAKTER:

Entschieden, grasiges Aroma, erinnert an Kakao und dem Tannin gebrannten Holzes

EMPFEHLUNG:

Wurstwaren, Wildbraten wie Gemse, Wildschwein und gut abgelagertem Käse

TRINKTEMPERATUR:

18° C

INHALT:

Flasche 0,75 lt.

LAGERPOTENTIAL:

4 - 5 Jahre

ANALYSE:

Alkohol: 13,00 %vol

Enthält Sulfite