

Südtiroler Cabernet Riserva DOC



Unser Cabernet Riserva DOC stammt von den tiefgründigen Anschwemmböden bei Branzoll südlich von Bozen, aus Kaltern und aus Bozen selbst. Das hohe Alter der Reben, auf der traditionellen Pergel gezogen, und eine strenge Ertragsbeschränkung garantieren für eine hohe Traubenqualität. Der hohe Anteil an Cabernet Franc (50 %) schließlich verleiht dem Wein seinen unverwechselbaren Charakter.

Der Cabernet hat eine satte granatrote Farbe, ein intensives Aroma nach Roter Johannisbeere mit leicht grasigen Noten, im Geschmack ist er voll und anhaltend mit weichen Gerbstoffen.

Der Cabernet passt zu fast allen kräftigen Speisen, gebratenes und gegrilltes rotes Fleisch, besonders aber zu Wild und pikantem Käse.

Die Trinktemperatur sollte bei 20 – 22 °C liegen. Der Cabernet hält mindestens 5 – 6 Jahre, gute Jahrgänge auch weit länger.

Rebfläche: 1,2 ha
Erziehungsform: Pergel
Boden: Sandig, kalkhaltig
Ertrag: 6700 l/ha
Sorte: Cabernet Sauvignon (50 %)
Cabernet Franc (50 %)
Ausbau: Großes Holzfass
Säure: 5,1 g/l
Restzucker: 2,7 g/l
Alkohol: 13,2 % vol