

COLLIO CABERNET SAUVIGNON



KLASSIFIZIERUNG: Collio D.O.C. (Qualitätswein mit kontrollierte Herkunftsbezeichnung)

NAME: Cabernet Sauvignon Rot

PRODUZIERTE FLASCHEN: 7.000

ANBAUGEBIET: San Floriano Del Collio – Ortschaft Asci und Uclanzi (Friaul Italia), Hügellandschaft eozänen Ursprungs, aus Keuper Boden – und Sandboden Schichtungen bestehend.

REBSORTE: 100% Cabernet Sauvignon.

KULTIVIERUNGSSYSTEM: Guyot. Doppel umgeworfen bewusst reduziert der durchschnittliche Ertrag ist 60 - 70 Zentner pro Hektar.

ZEIT DER WEINLESE: bis 10. Oktober. Handlese.

WEINHERSTELLUNG: Sanfte Pressung mit Schälengärung.

GÄRUNG: Im Stahltank bei thermokontrollierter Temperatur.

VERFEINERUNG: Als erstes im Stahltank für sechs Monate. Im zweiten Durchgang für weitere zwölf Monate in französischen Eichenfässern. Zum Schluss für sechs Monate Flaschenruhe.

ALKOHOLGEHALT: 13 – 14 % Vol. (je nach Jahrgang)

SENSORISCHE MERKMALE

FARBE: Rubinrot mit leichten violett Reflexen

DUFT: Intensiv und anhaltend mit feinem Geschmack nach Brombeeren und Heidelbeeren

GESCHMACK: Weich und samtig mit optimaler Tanninstruktur, trocken, lebendig, weich und fruchtig.

EMPFEHLUNG: Dieser Wein passt gut zu Wildschwein, zu dunklem Fleisch und gereiftem Käse. Sehr gute Lagerfähigkeit.

TRINKTEMPERATUR: ca. 18 – 20°C.

Dieser Wein aus der klassischen Weinrebe “ Cabernet Sauvignon “aus dem renommierten Haus A. AGR. Muzic, stammt aus festgelegten Produktionszonen ausschließlich aus geeigneter Hanglage.

Der Wein wird bis zur Abfüllung ein Jahr in französischen Eichenfässer gelagert.