

CAMPANER

CABERNET SAUVIGNON RISERVA DOC 2015

SORTE: Cabernet Sauvignon

ALTER DER REBEN: 12 – 27 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 16 – 18 °C

TRINKREIFE: 2017 – 2022

ERTRAG: 60 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM: Drahtrahmen

ALKOHOL: 13,5 %

RESTZUCKER: 1,5 g/l

SÄURE: 4,8 g/l

Enthält Sulfite

» Weit wie der Horizont. Rot wie ein Sonnenuntergang im Winter. Pure Freude. «

JAHRGANG

Das Jahr 2015 zeichnete sich durch einen sehr heißen Sommer aus, der sich rund um den See auch in Form von Wasserknappheit zeigte. Zunächst deutete alles auf eine frühe Ernte hin. Schließlich begann sie jedoch nur einige Tage früher als normalerweise, am 1. September, da die extreme, trockene Hitze die Wachstumsentwicklung signifikant verlangsamt hatte. Die Ernte ging am 27. Oktober zu Ende und verspricht großartige Ergebnisse. Die Rotweine sind konzentriert, warm und reif, wie es sie schon seit Jahren nicht mehr gab.

VINIFIKATION

Maischegärung bei 28 °C, zweiwöchige Mazerationszeit, biologischer Säureabbau und 16-monatige Lagerung im Barrique (1/4 neu), leichte Filtration vor der Füllung.

WEINGUT

Südexponierte Hanglagen mit mediterranem Seeklima zwischen 250 und 350m Meereshöhe, auf denen diese spät reifende Rebsorte die optimale physiologische Reife erreicht. Lehmiger Kalkschotter mit Kies, wärmespeichernd und wasserdurchlässig.

DEGUSTATIONSNOTIZ

- dunkles Rubinrot
- reife Brombeeren, Weichselkirsche und Schokolade in der Nase
- satter Ansatz mit zupackendem Tannin, viel Frucht und Schmelz am Gaumen
- langer Abgang

EMPFEHLUNG

Probieren Sie ihn zu rotem Fleisch, Wild, zu kräftig gewürzten Geflügelgerichten oder zu Hartkäse.

AUSZEICHNUNGEN

LUCA MARONI – 2012: 88 Pkt.

GUIDE DELL'ESPRESSO – 2012: 3 Flaschen

I VINI DI VERONELLI – 2007, 2010: 3 Sterne

BIBENDA – 2007: 4 Trauben