

CAMPANER

CABERNET SAUVIGNON RISERVA DOC 2017

SORTE: Cabernet Sauvignon

ALTER DER REBEN: 13 – 28 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 16 – 18 °C

TRINKREIFE: 2019 – 2024

ERTRAG: 60 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM: Drahtrahmen

ALKOHOL: 13,5 %

RESTZUCKER: 1,5 g/l

SÄURE: 4,7 g/l

Enthält Sulfite

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

JAHRGANG

Nach einem übermäßig trockenen Winter und einem frühen Austrieb, kamen wir bei einer Frostperiode Ende April mit einem blauen Auge davon. Bereits Anfang Mai zeigten sich die ersten aufgesprungenen Traubenblüten. Einem niederschlagsreichen Juli mit einigen lokalen Hagelgewittern, folgte die letzte Reifephase. Die Weinlese startete bereits Ende August und wurde in kürzester Zeit bereits Anfang Oktober wieder abgeschlossen.

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. Lehmgiger 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

GAMBERO ROSSO – 2014: 2 Bicchieri

GUIDE DELL'ESPRESSO – 2012: 3 Bottiglie

I VINI DI VERONELLI – 2015: 91 Pkt.

BIBENDA – 2007, 2014: 4 Grappoli