DE IT EN

KALTERN
Kellerei . Cantina

CAMPANER

CABERNET SAUVIGNON RISERVA DOC 2022

SORTE: Cabernet Sauvignon

ALTER DER REBEN: 15 – 30 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 16 – 18 °C

TRINKREIFE: 1 – 7 Jahre

ERTRAG: 60 hl/ha

ERZIEHUNGSFORM: Drahtrahmen

ALKOHOL: 14,0 %

RESTZUCKER: 1,5 g/l

SÄURE: 5,1 g/l

Enthält Sulfite

JAHRGANG

Die Wintermonate des Jahres 2022 waren ausgesprochen niederschlagsarm. Erst der April brachte nennenswerten Regen und füllte die Wasserspeicher etwas auf. Der Mai zählte zu den wärmsten seit Aufzeichnungen und trieb die Vegetation stark an. Der gesamte Sommer war von Trockenheit gezeichnet und ließ an die Sommer 2003 und 2015 erinnern. Die Reife der Trauben schritt rasch voran und bereits am 24. August wurden die ersten Trauben in die Kellerei geliefert. Da auch der Herbst kaum Niederschlag brachte, konnte die Weinlese reibungslos über die Bühne gehen und es wurde ausgezeichnetes Traubenmaterial eingebracht. Bereits Mitte Oktober ging die Weinlese zu Ende.

LAGE

Die südlich ausgerichteten Hanglagen profitieren vom mediterranen Seeklima und liegen zwischen 250 und 350 m über dem Meeresspiegel, was ideale Bedingungen für die spät reifende Rebsorte schafft. Der Boden besteht aus lehmigem Kalkschotter mit Kies, der sowohl wärmespeichernd als auch wasserdurchlässig ist.

VINIFIZIERUNG

Die Maischegärung erfolgt bei 28 °C mit einer zweiwöchigen Mazerationszeit, gefolgt von einem biologischen Säureabbau. Anschließend reift der Wein für 12 Monate in Barriques und großen Holzfässern, bevor er leicht gefiltert und abgefüllt wird.

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

Der Campaner Cabernet Sauvignon Riserva passt ausgezeichnet zu kräftigen Fleischgerichten wie gegrilltem Rindersteak oder geschmortem Lamm in Rotweinsauce. Er harmoniert auch gut mit einer Auswahl an würzigen Käsesorten.

AUSZEICHNUNGEN

JAMES SUCKLING – 2018: 92 p., 2019: 93 p.

FALSTAFF – 2018: 90 p., 2019: 91 p.

www.kellereikaltern.com . info@kellereikaltern.com