

CAMPANER

CABERNET SAUVIGNON RISERVA DOC 2018

SORTE: Cabernet Sauvignon

ALTER DER REBEN: 13 – 28 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 16 – 18 °C

TRINKREIFE: 2020 – 2025

ERTRAG: 60 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM: Drahtrahmen

ALKOHOL: 13,5 %

RESTZUCKER: 1,5 g/l

SÄURE: 4,9 g/l

Enthält Sulfite

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

JAHRGANG

Insgesamt waren die Witterungsbedingungen im Weinbaujahr 2018 sehr gut. Die Niederschläge im Winter und Frühjahr sorgten für ausreichend Feuchtigkeit und damit für ideale Befruchtungsverhältnisse. Viel Sonnenschein und überdurchschnittlich hohe Temperaturen im Sommer und Herbst führten zu Trockenheit, die durch einige starke Gewitter im August ausgeglichen werden konnte. Durch die optimale Wetterlage im Spätsommer konnte ein gesundes und reifes Traubengut gelesen werden.

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

JAMES SUCKLING – 2016: 91 p.

GAMBERO ROSSO – 2014: 2 Bicchieri

I VINI DI VERONELLI – 2015: 91 p.

BIBENDA – 2014: 4 Grappoli