

CAMPANER

CABERNET SAUVIGNON RISERVA DOC 2016

SORTE: Cabernet Sauvignon

ALTER DER REBEN: 13 – 28 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 16 – 18 °C

TRINKREIFE: 2018 – 2023

ERTRAG: 60 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM: Drahtrahmen

ALKOHOL: 14,0 %

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

Der Jahrgang 2016 war voller Überraschungen. Der milde Frühling wurde von einem eisigen April abgelöst, was das Wachstum vorerst zum Erliegen brachte. Die eifrige und beständige Arbeit am Weinberg machte es möglich, die Situation im Griff zu behalten. Auf einen instabilen Sommeranfang folgten Ende August und im September wieder sonnige Tage. Die Weinlese begann erst Mitte September. Die Weißweine zeichnen sich durch eine angenehme Aromatik aus, getragen durch eine gut strukturierte Säure, während bei den Rotweinen die kräftigen Duftnoten bei passender Säure überzeugen.

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

GAMBERO ROSSO – 2014: 2 Bicchieri

GUIDE DELL'ESPRESSO – 2012: 3 Bottiglie

I VINI DI VERONELLI – 2015: 91 Pkt.

BIBENDA – 2007, 2014: 4 Grappoli