



“CABERNET”

Garda DOC

“CHARAKTERISTISCHER ROTWEIN,
WEICH UND SAMTIG”



ANBAUGEBIET

Die Trauben dieses Cabernet wachsen im Gebiet zwischen der gemäßigten südlichen Küste des Gardasees und den Morenischen Hügeln.

REBSORTE

100% Cabernet

WEINLESE UND HERSTELLUNG

Die Weinlese beginnt gegen Mitte September und ist gefolgt von einer 10-12 Tage dauernden Mazeration bei kontrollierter Temperatur.

Anschließend gärt der Wein in Stahltanks. In dieser Weise bleibt das typisch fruchtige Aroma dieser Rebsorte erhalten.

FARBE

AROMEN UND GESCHMACKSNOTEN

Von intensiver rubinroter Farbe. In der Nase Noten von Kirschen und Pflaume, mit einem grasigen und vegetativen Duft. Am Gaumen rote Früchte, welche die Tannine ausbalancieren.

ALKOHOLGEHALT 13%

UNSERE EMPFEHLUNG

Perfekt zu Lasagne Bolognese, Kartoffelgnocchi, sowie zu Pasta mit üppigen und geschmacksintensiven Soßen. Lässt sich gut zu rotem Fleisch vom Grill kombinieren.

