



Südtiroler Cabernet Sauvignon 2018 DOC

Der rubin- bis dunkelgranatrote Cabernet Sauvignon schmeckt angenehm fruchtig nach schwarzen Johannisbeeren, dunklen Waldbeeren und Gewürzen. Die Struktur ist kräftig und gehaltvoll mit edlen Gerbstoffen.

Empfohlene Speisen: er passt hervorragend zu kräftigen Gerichten, gegrillten Steaks von Lamm und Rind, sowie zu Braten, aber auch zu würzigen Käsesorten

Lese: Oktober 2018

Bereitung: sorgfältig ausgelesenes Traubengut, traditionelle Maischegärung im Edelstahlfass mit schonender Umwälzung der Traubenhülsen und anschließender Mazeration. Reifung und Ausbau im großen Eichenfass für ca. 12 Monate, anschließend mindestens zwei weitere Jahre in der Flasche gelagert.

Alkohol: 13,5% Vol. - **Abfüllung:** September 2020

Cabernet Sauvignon Alto Adige 2018 DOC

Colore rosso rubino intenso con sentori fruttati che ricordano il ribes nero, frutti di bosco e spezie. Tannino nobile, la struttura è importante e di grande corpo.

Abbinamento: accompagnamento ottimo per carni scure, bistecche di manzo e agnello, arrostiti, ma anche ottimo con formaggi piccanti.

Vendemmia: ottobre 2018

Vinificazione: fermentazione tradizionale sulle bucce con attento rimontaggio del cappello e successiva macerazione in botti d'acciaio, maturazione e affinamento in botte di rovere per 12 mesi, maturazione in bottiglia per almeno altri due anni.

Alcool: 13,5% vol. - **imbottigliato:** settembre 2020