H·LENTSCH
WEINGUT-TENUTA

Cabernet

DOC 2017
750 ml

Der Wein präsentiert sich in dunklem Rubinrot, mit mittlerem Kern und Aufhellungen am Rand. Aromen von dunklen Früchten (schwarze Johannisbeere, Brombeere, Preiselbeere) vermischen sich in der Nase mit leichten, feinen Würzaromen. Am Gaumen ist der Cabernet trocken, von mittlerem Körper, mit angenehmen Tanninen und Aromen von dunklen Beeren, mit leichter Tabaknote und Walddüften. Sehr angenehm im Trunk mit sehr gutem, langem Abgang.

Weinbrief

Jahrgang	2017
Rebsorte	100% Cabernet
Anbaugebiet	Südtirol Unterland
Meereshöhe	320-350 m
Bodenbeschaffenheit	mittelleichte Schwemmböden auf rotem Porphyr
Klima	kontinental
Hangausrichtung	West
Erziehungsform	Drahtrahmen-Guyot
Erntezeit	Mitte Oktober
Vinifikation	Edelstahlfass
Gärtemperatur	25-28°C
Reifezeit im Holzfass	10 Monate in Barrique - Tonneau
Reifezeit in der Flasche	6 Monate

Analytische Daten

Alkoholgehalt	12,5% Vol.
Gesamtsäure	4,40 g/l
Restzucker	0,70 g/l
Zuckerfreie Extrakte	29,50 g/l

Speiseempfehlung

Rindsbraten und Rindsgulasch, Gerichte vom Lamm und Schaf sowie gereifter Käse.

Glasempfehlung

Bordeaux-Glas

Serviertemperatur

16-18°C