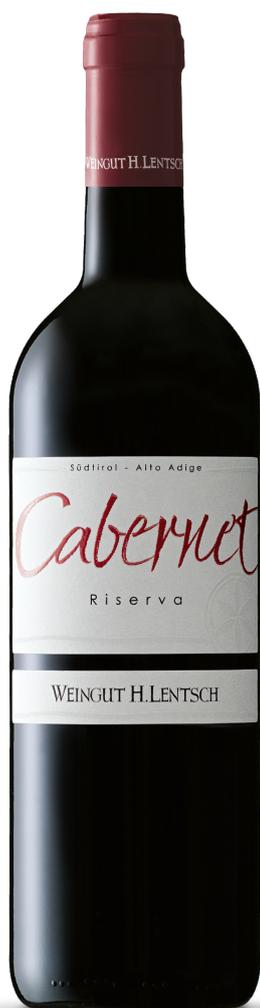




H·LENTSCH
WEINGUT-TENUTA



Speiseempfehlung

Nudelgerichte mit kräftig gewürzten Saucen, rotes Fleisch in all seinen Arten sowie gereifter Hartkäse.

Glasempfehlung

Mittelgroßes Bordeaux-Glas

Serviertemperatur

16-18°C

Cabernet Riserva

DOC 2018

750 ml

Der Cabernet Riserva präsentiert sich in intensivem, sattem Rubinrot mit dichtem Kern. Der Wein ist an der Nase von komplexer Intensität mit Aromen dunkler Früchte (Schwarzbeere, Preiselbeere, schwarze Johannisbeere, Brombeere), von würzigen (Gewürznelke, Tabak, Bitterschokolade) sowie leicht erdigen Noten geprägt. Am Gaumen komplex mit kraftvollem Körper, harmonisch im Zusammenspiel von konzentrierter Frucht und Eichenholzaromen. Leicht straffe, feine Tannine stehen im Einklang mit einer lebendigen Säure. Der Abgang ist sehr lang mit Biss und Power.

Weinbrief

Jahrgang	2018
Rebsorte	100% Cabernet Franc
Anbaugebiet	Südtirol Unterland
Meereshöhe	320-350 m
Bodenbeschaffenheit	mittelleichte Schwemmböden auf rotem Porphy
Klima	kontinental
Hangausrichtung	West
Erziehungsform	Drahrahmen-Guyot
Erntezeit	Mitte/Ende Oktober
Vinifikation	Edelstahlfass
Gärtemperatur	28-30°C
Reifezeit im Holzfass	12 Monate in Barrique - Tonneau
Reifezeit in der Flasche	12 Monate

Analytische Daten

Alkoholgehalt	13,5% Vol.
Gesamtsäure	4,73 g/l
Restzucker	1,10 g/l
Zuckerfreie Extrakte	28,00 g/l