



ROTTENSTEINER

CABERNET RISERVA

SÜDTIROL DOC



JAHRGANG: 2020
SORTE: Cabernet Sauvignon (75%); Cabernet Franc (25%)
ERZIEHUNGSSYSTEM: Pergel
BODEN: Sandig, Porphy, Granit
ERTRAG: 6.700 l/ha
AUSBAU: Großes Holzfass
FLASCHENANZAHL: 5.000
LAGERFÄHIGKEIT: 5-6 Jahre
SERVIERTEMPERATUR: 17-18°C

ANALYTISCHE WERTE
SÄURE: 5,1 g/l
RESTZUCKER: 4,1 g/l
ALKOHOL: 13,6% vol

GESCHICHTE

Diese international weit verbreitete Rebsorte wurde vor rund 150 Jahren vom Habsburger Erzherzog Johann nach Südtirol gebracht. Sie braucht v.a. warme Lagen, um voll ausreifen zu können.

HERKUNFT

Unser Cabernet stammt von den tiefgründigen An-schwemmböden bei Branzoll südlich von Bozen, aus Kaltern und aus Bozen. Das hohe Alter der Reben, auf den traditionellen Pergeln gezogen, und eine strenge Ertragsbeschränkung garantieren eine hohe Trauben-qualität. Der hohe Anteil an Cabernet Franc (25%) verleiht dem Wein seinen unverwechselbaren Charakter.

AUSBAU

Nach einer Gärung bei 30°C im Stahltank, reift der Cabernet im großen Holzfass für 15 Monate.

BESCHREIBUNG

Der Cabernet hat eine satte, granatrote Farbe, ein intensives Aroma von roter Johannisbeere mit leicht grasigen Noten, im Geschmack ist er voll und anhaltend mit weichen Gerbstoffen. Er passt zu fast allen kräftigen Speisen, zu gebratenem und gegrilltem roten Fleisch, besonders aber zu Wild und pikantem Käse.