

Garda / Cabernet Sauvignon

Denominazione di Origine Controllata

Der typische Charakter des Cabernet wird durch die sorgfältige Pflege und das günstige Klima des Gardasees auf angenehme Weise hervorgehoben. Der Duft ist das Präludium für den ausgeprägten Körper dieses Weines. Der Körper und die abgerundete Harmonie explodieren in einem Feuerwerk an Wärme und Eleganz im Nachklang.

Trauben dieses Weins

Cabernet Sauvignon 100%.

Lage des Weinbergs

Südlich vom Gardasee, zwischen Peschiera del Garda und Sirmione. Nord-Südlage. Durchschnittliche Höhe des Anbaugebiets 60 bis 80 m ü.M.. Kalk-, lehmhaltiger Boden.

Reberziehung

Guyot einfach oder doppelt, aber kurz.
Pflanzdichte: 3,10 x 1,20.

Ertrag pro Hektar

120 Doppelzentner.

Erntezeit / Weinbereitung

Mit der Hand, erste Oktoberwoche. Kelterung, Abbeerung, Gärung bei kontrollierter Temperatur (ca. 24°C) ungefähr 7-9 Tage in großen Horizontal-Zerkleinerern, um aus den Schalen das Beste zu erhalten.

Weinausbau

6 Monate in Stahl und 3 – 4 Monate in der Flasche.

Langlebigkeit

Voll ausgereift zu genießen, hält dieser Wein jahrelang.

Merkmale der Sinneswahrnehmung

Die reiche Vielfalt dieses Weines weckt die verschiedensten Emotionen. Die intensive, rubinrote Farbe enthält leichte granatrote Facetten ohne dabei die Lebendigkeit des Purpurots zu vermissen. Der Duft ist das Präludium für die bemerkenswerte Stärke des Körpers. Etherisch, umfangreich, kann man Tomatenblatt, Sauerkirsche, Pflaume und Duftveilchen, ausgereifte rote Früchte, Himbeer- und Brombeerkonfitüre, die würzigen Duftnoten von Vanille und Zimt erkennen. Ein ausgewogenes Gleichgewicht zwischen Weichheit und Tanningehalt.

Gastronomische Verbindungen

Ausgezeichnet zu rotem Fleisch, Lamm oder gemischtem Fleisch vom Grill. Dieser Wein paßt auch gut zu pikanten, aromatischen und köstlichen ersten Gängen. Süffig im Geschmack, ohne dabei aufdringlich zu werden.

Serviervorschläge

Bei einer Temperatur von 14°- 16°C im Weinballon servieren.

Analysekriterien

Alkoholgehalt
12,5 % Vol

Säuregehalt
5,20 g/l

Restsüße
8 g/l

Ph
3,50

