

# 1912 / La Berra

Aus Cabernet Sauvignon- und Merlottrauben

*Dank der sorgfältigen Pflege unserer Weinberge wird dieser Wein nach vierzigjähriger Traubenlagerung aus den besten Trauben des Cabernet Sauvignon und Merlot gewonnen. Er wird drei Jahre lang im Holz verfeinert, was zu seinem intensiven Duft nach roten Beeren und Tabak beiträgt.*

## Trauben dieses Weines

Cabernet Sauvignon 50% und Merlot 50%.

## Lage des Weinbergs

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

## Reberziehung

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

## Ertrag pro Hektar

80 Doppelzentner.

## Erntezeit / Weinbereitung

Mit der Hand, erste Oktoberwoche. Die Trauben werden sorgfältig ausgewählt, in Kisten gesammelt und ca. einen Monat lang gelagert.

## Weinausbau

3 Jahre in Holz und mindestens 1 Jahr in der Flasche.

## Langlebigkeit

Mindestens 5 Jahre.

## Merkmale der Sinneswahrnehmung

Intensiver Duft nach Kirschen, Brombeeren, Johannisbeeren und kleinen roten Früchten. Intensiv und sinnlich, komplex mit angenehmen Duftnoten nach Tabak und Minze. Kraftvoll, lang anhaltend und ausgewogen im Mund. Karamell, Johannisbrot, Schokolade und Kirsche verschmelzen harmonisch zu unbeschreiblichen Wahrnehmungen.

## Gastronomische Verbindungen

Exzellent zu bedeutenden Gerichten mit rotem Fleisch, Lamm oder gemischtem Fleisch vom Grill. Er paßt auch ausgezeichnet zu pikanten, aromatischen und köstlichen ersten Gängen mit kräftigem Geschmack, ohne dabei aufdringlich zu sein.

## Serviervorschläge

Bei einer Temperatur von mindestens 16°- 18 °C im Weinballon servieren. Mindestens eine halbe Stunde vorher öffnen.

## Analysekriterien

Alkoholgehalt  
13,5 % Vol

Säuregehalt  
5,40 g/l

Restsüße  
8 g/l

Ph  
3,50

