

# Südtiroler CABERNET RISERVA

*„Bedeutend und mit großem  
Entwicklungspotenzial, beerenfruchtig  
und mit sattem Gerbstoff“*



TRAUBENSORTEN: Cabernet Sauvignon in mehreren Spielarten und Cabernet Franc

BODENART: Alluvialboden porphyrischen Ursprungs

ERZIEHUNGSFORM: Pergel und Drahtrahmen, mit einer Tragrute pro Stock oder Zapfenschnitt

PFLANZDICHTHE: 6.000 - 8.000 Stöcke/ha

DURCHSCHNITTSALTER DER REBSTÖCKE: 20 Jahre

QUALITÄTSVERBESSERENDE MASSNAHMEN:  
Ausdünnung von 60% der Traubenmenge im Juli

ERNTE: Gestaffelt von Mitte Oktober bis Anfang November

VINIFIKATION: Entrappung und anschließende Vergärung im Edelstahltank bei kontrollierter Gärtemperatur mit einer Maischekontaktzeit von 10 Tagen

AUSBAU: Biologischer Säureabbau und Lagerung in Barriques aus französischer Eiche; größtenteils in Zweitbelegung; Lagerungsdauer 18 bis 20 Monate; Filtration vor der Abfüllung

FARBE: Granatrot

AROMA: Reife Früchte, rote Beeren, Cassis, Heu, Goudron

GESCHMACK: Packendes Tannin, komplex, üppige Fülle