



**SCHRECKBICHL
COLTERENZIO**

VINUM EXCELLENS



Cabernet 2017

Kraftvoll, mit Aromen von reifen roten Früchten und Gewürzen, pikant in der Nase.

Beschreibung: Der Cabernet gehört zur Aristokratie der Südtiroler Sortenweine und ist seit über hundert Jahren in Südtirol heimisch. Dichte Farbe, konzentrierte reife Frucht wie schwarze Johannisbeere, Brombeere, kräftig am Gaumen, vollmundig, warm mit feiner Gerbstofftextur und guter Frische. Alterungspotenzial: 2-4 Jahre.

Empfohlene Speisen: Passt zu kräftigen Speisen mit rotem Fleisch, gegrillt oder gebraten, insbesondere aber zu Wild und Lamm sowie zu pikantem Käse. Serviertemperatur: 16° C.

Traubensorte: Cabernet Sauvignon

Weinberge: Warme West- bis Südwesthanglagen auf 270-410 m ü.d.M. Böden aus Moränen- und Porphyrschuttablagerungen.

Ertrag: 50 hl/ha

Vinifizierung: Traditionelle Maischegärung der vollreifen Trauben in Edelstahltanks für ca. 12 Tage bei 28-30 °C. Biologischer Säureabbau und 10-monatiger Ausbau in Betonfässern und großen Holzfässern.

Analysenwerte:	Alkohol	13%	Vol
	Gesamtsäure	4,9	g/l
	Zuckerfreier Extrakt	29,5	g/l
	Restzucker	3,5	g/l