

CABERNET SAUVIGNON RISERVA

Trauben: Cabernet Sauvignon



Die Trauben dieses typischen Piave Weins von alten, auf lehmhaltigen Böden wachsenden Rebstöcken erreichen bis zur Lese ein perfektes Gleichgewicht. Unser Cabernet Sauvignon Riserva versichert diesem Wein eine angenehme Strukturkomplexität, mit fruchtigem und würzigem Geruch. Ideal zu deftigen Fleischgerichten wie Braten und geschmortem Fleisch.

TECHNISCHE DETAILS

PRODUKTBEZEICHNUNG: Riserva Venezia DOC.

TRAUBENSORTEN: 100% Cabernet Sauvignon.

ANBAUGEBIET: es liegt im Besitz Le Ronche in Fossalta di Piave. "Le Ronche" ist der Name der Gegend, in der sich diese Weinberge befinden. Es liegt 10 Km von der Adria und 50 Km von den Dolomiten entfernt.

BODENBESCHAFFENHEIT: Schwemmland, „caranto“ bezeichnet, bestehend aus weißem Lehm und Sedimentgestein aus den Dolomiten.

KLIMA: mildes Klima, selten Niederschläge und sommerliche Temperaturen, die eine ideale Voraussetzung für das Reifen der Trauben bieten.

DICHTE UND ART DER REBSTÖCKE: 8.400 Rebstöcke/ha, kultiviert nach der "Guyot Methode".

ALTER DER REBSTÖCKE: 1986-2009.

WEINBERGBEARBEITUNG: um einen optimalen Reifegrad der Trauben zu erzielen, bedient man sich nicht nur der üblichen Anbaumethoden, sondern die jungen Triebe werden auch sorgfältig gestutzt und gelichtet. Außerdem wird die Produktionsmenge sehr gering gehalten, um duftende, aromatische Trauben zu erzielen.

LESE: Ende September, wenn die Trauben ihre volle Reife und damit eine intensive Farbe und ein ausgeprägtes Aroma aufweisen.

WEINBEREITUNG: Abbeeren, Auspressen und anschließend Einmaischen und Gärung bei kontrollierter Temperatur mit häufigem Umpumpen in Betontanks. Nach Ablauf dieses Zeitraums erfolgt dann das Abstechen und die alkoholische Gärung in Edelstahlwannen. Der Wein reift 8-12 Monate in Barrique-Fässern und Fässern aus französischer Eiche auf seinen eigenen Hefeablagerungen.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN: intensive, rubinrote Färbung; fruchtiger Duft nach reifen roten Beeren; harmonisch, voll im Geschmack mit dem richtigen Grad an Tanningehalt und mit gefälligen Waldbeernuancen.

SERVIERTEMPERATUR: 16-18°C.

EMPFEHLUNG: ideal zu Tagliatelle mit Ragù alla Bolognese, Braten, deftigem und geschmortem Fleisch.

LAGERUNG: kühl, dunkel und waagrecht lagern. Die Struktur des Weins ermöglicht die Verfeinerung während der Flaschenreifung, die auch bis zu 15 Jahren andauern kann. Optimale Qualität wird 10 Jahren nach der Weinlese erzielt.

ALKOHOLGEHALT: 13-13,5 % vol. (abhängig vom Jahrgang).

VERFÜGBARE GRÖSSE: 750 ml; 1,5 Lt.

750 ml FLASCHENGRÖSSE mm (Durchmesser x Höhe): 82x302.

GEWICHT VON 750 ml FLASCHE UND KARTON Kg (Vollgut): 1,25 Kg/Fl, 7,80 Kg/Ka.

750 ml FLASCHEN PRO KARTON: 6.

KARTONS UND 750 ml FLASCHEN PRO PALETTE: 6x19 Kartons, d.h. 114 Kartons pro Palette, d.h. 648 Flaschen.

GRÖSSE DES KARTONS (750 ml Flaschen) mm (L x B x H): 246x175x305.