



CABERNET SAUVIGNON

Der Name **DS** weist auf die Initialen des Familiennamens **De Stefani** hin, die Familie die seit fünf Generationen Premium-Weine in Venetien, Italien, produziert. „**Tra Mari e Monti**“ repräsentiert die wahre Bedeutung dieser Weine, die sorgfältig in Venetien zwischen der Adria und den Dolomiten hergestellt werden, wo das perfekte Mikroklima für das Wachstum der Trauben zu herrschen scheint.

DS Cabernet Sauvignon hat eine rubinrote Farbe mit violetten Reflexen und komplexe Aromen von Waldbeeren, Moschus, Graphit, Tabak mit balsamischen Anklängen in der Nase. Der Geschmack ist kräftig und weich, dank der kräftigen Tannine und des raffinierten Stils passt er gut zu geschmortem und gedünstetem Fleisch, Wild, Pilzen und gereiftem Käse. Wir empfehlen eine Serviertemperatur von 16-18°C.

TECHNISCHE DETAILS

PRODUKTBEZEICHNUNG: Cabernet Sauvignon Trevenezie IGT.

TRAUBENSORTER: 100% Cabernet Sauvignon.

ANBAUGEBIET: im Nordosten Italiens.

BODENSCHAFFENHEIT: bestehend aus Lehm und mit alluvialem Ursprung.

KLIMA: mild, mit wenigen Regenfällen und hohen Sommertemperaturen, die eine perfekte Reifung der Trauben ermöglichen.

DICHTE UND ART DER REBSTÖCKE: 4.000-8.400 Rebstöcke/ha, kultiviert nach der "Guyot" Methode.

WEINBERGBEARBEITUNG: die optimale Traubenreife wird einmal mit den gewohnten Anbaumethoden erreicht; im Sommer zum anderen werden die jungen Triebe sorgfältig gestutzt und gelichtet. Desweiteren wird die Produktionsmenge sehr geringgehalten, um duftende, vollmundige Trauben zu erzielen.

LESE: Ende September/Anfang Oktober, wenn die Trauben ihre volle Reife und damit eine intensive Farbe und ein ausgeprägtes Aroma der Beeren und die Zartheit der Tannine aufweisen.

WEINBERGARBEITUNG: Abbeeren und Auspressen der Trauben, weiches Auspressen der Trauben in besondere Behälter mit 28°C für 10-15 Tagen, mit häufigem Umpumpen. Nach Ablauf dieses Zeitraums erfolgt dann das Abstechen und die alkoholische Gärung mit einheimischen Hefen und bei kontrollierter Temperatur in Edelstahlwannen. Nach der malolaktischen Gärung reift der Wein einige Monate in Barrique-Fässern auf seinen eigenen Hefeablagerungen.

ALCOHOLGEHALT: 13,5% vol.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN: rubinrote Farbe mit violetten Reflexen und komplexe Aromen von Waldbeeren, Moschus, Graphit, Tabak mit balsamischen Anklängen in der Nase. Der Geschmack ist kräftig und weich, dank der kräftigen Tannine.

SERVIERTEMPERATUR: 16-18°C.

EMPFEHLUNG: ideal zu geschmortem und gedünstetem Fleisch, Wild, Pilzen und gereiftem Käse.

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 8-10 Jahren nach der Weinlese erzielt.

NENNVOLUMEN 1 FLASCHE: 750 ml.

FLASCHENGRÖSSE mm (Durchmesser x Höhe): 80x300.

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

FLASCHEN PRO KARTON: 6.

KARTONS UND FLASCHEN PRO PALETTE: 6 x 19 Kartons, d.h. 114 Kartons pro Palette, d.h. 684 Flaschen.

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

