

CABERNET GRAF SELEKTION

JAHRGANG: 2015
FÜLLMENGE: 0,75 l
WEINSORTE: 90% Cabernet, 10% Merlot
HERKUNFT: Tappeinerweg, Labers
320 – 400m
BÖDEN: Moränenschutt, leicht,
durchlässig

ALTER DER REBEN: 10-15 Jahre
LAGERFÄHIGKEIT: 5 Jahre +

ANALYSEWERTE

ALKOHOL: 14,5 %
GESAMTSÄURE: 5,1 g/l
RESTZUCKER: 2,3 g/l

AUSBAU

Vinifizierung in speziellen offenen Gärtanks für ca. 15 Tage mit Maischebewegung; anschließender biologischer Säureabbau und Lagerung in neuen und gebrauchten Barriques, sowie in großen Eichenholzfässern.

ANMERKUNG VOM KELLERMEISTER

Der Wein hat eine dichte eindrucksvolle Farbe, sehr intensive Fruchtnoten nach Ribes, Wildkirsche, Lakritze und Leder. Im Mund mollig, weich, griffige Tannine, feines langes Finale.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Empfehlung: zu Wildgeflügel, Lamm, klassische Fleischgerichte, Hartkäse.

Serviertemperatur: 16-18°C

CABERNET GRAF SELEZIONE

ANNATA: 2015
CONTENUTO: 0,75 l
VINO: 90% Cabernet, 10% Merlot
VIGNETO: passeggiata Tappeiner, Labers
320-400m
TERRENI: Terreno leggero, permeabile
d'origine morenica

ETÀ DELLE VITI: 10 – 15 anni
INVECCHIAMENTO: 5 anni +

ANALISI CONTENUTO

ALCOOL: 14,5 %
ACIDITÀ TOTALE: 5,1 g/l
ZUCCHERO RESIDUO: 2,3 g/l

VINIFICAZIONE

La fermentazione alcolica avviene nel roto-vinificatore per ca. 15 giorni; segue la fermentazione malolattica biologica e la maturazione in barrique nuovi e usate, oltre in piccoli botti di rovere.

VALUTAZIONE DELL'ENOLOGO

Questo vino si presenta con un colore stupendo, rosso carico. Il profumo è a note di ribes, ciliegie, liquirizia e pelle. Il sapore è vellutato, morbido, con tracce consistenti di tannino e con un elegante e durevole retrogusto.

ABBINAMENT

Ideale con selvaggina da piuma, agnello, classiche ricette a base di carne e formaggi duri.

Temperatura di servizio: 16-18°C

CABERNET GRAF SELECTION

VINTAGE: 2015
CONTENTS: 0,75 l
VARIETY: 90% Cabernet, 10% Merlot
VINEYARD: Tappeinerweg, Labers
320 – 400m
SOIL: Morainic soils, light, permeable

AGE OF VINES: 10-15 years
SHELF LIFE: 5 years +

ANALYSIS

ALCOHOL: 14,5 %
TOTAL ACIDITY: 5,1 g/l
RESIDUAL SUGAR: 2,3 g/l

VINIFICATION

Vinification in special tanks for about 15 days with must agitation; malolactic fermentation and storage in new and used barriques, as well and in large oak barrels.

TASTING

The colour is a dark impressive red. Very intensive fruit notes of black currant, wild cherries, liquorice and leather. Soft on the palate, noticeable tannins, persistent.

WINE & FOOD

Recommended with game birds, lamb, classic meat dishes, hard cheese.

Serving temperature: 16-18°C

