



Campaner Cabernet Sauvignon Riserva DOC 2020

Wissenswertes

Cabernet Sauvignon ist eine natürliche Kreuzung aus Sauvignon Blanc und Cabernet Franc. Die Sorte wird in Südtirol schon seit über 150 Jahren kultiviert und findet in den warmen Lagen um den Kalterer See ähnliche klimatische Verhältnisse wie in ihrer Heimat Bordeaux vor. Der Name "Campaner" ist dem Renaissanceschloss "Kampan" im Kalterer Ortsteil Mitterdorf gewidmet.

Anbaugebiet

Südexponierte Hanglagen mit mediterranem Seeklima. Höhenlage: 250-350m ü.M.

Traubensorte

Cabernet Sauvignon 85%, Cabernet Franc 10%, Merlot 5%.

Boden

Lehmiger Kalkschotter mit Kies, wärmespeichernd und wasserdurchlässig.

Herstellverfahren

Maischegärung bei 28°C. 3-wöchige Mazerationszeit und biologischer Säureabbau. Der Rotwein reift 16 Monate im Barrique, davon 1/4 neue Fässer. Vor der Abfüllung wird der Riserva leicht filtriert.

Farbe

Dunkles Rubinrot.

Bukett

Reife Brombeeren, Weichselkirsche und Schokolade.

Geschmack

Satter Ansatz mit zupackendem Tannin, viel Frucht am Gaumen, lang anhaltend.

Serviertemperatur

Servieren Sie den Rotwein bei 18-20°C.

Lagerung

Der Campaner Cabernet Sauvignon Riserva DOC kann noch 5-7 Jahre nach der Weinlese reifen.

Serviervorschlag

Der Campaner Cabernet Sauvignon Riserva DOC passt hervorragend zu Wildbrett, Braten aus rotem Fleisch und pikanten Gerichten. Schöner trockener Rosso auch zu würzigem Käse.

Sonstige Daten:

Art-Nr: 2052
Flaschen: 100.000

Alkohol: 13,50% Volumen
Verschluss: Naturkork

Säure: 4,70 g/l
Anbau: konventionell

Restzucker: 2,00 g/l
EAN: 8001634077019