CAMPANER

CABERNET SAUVIGNON RISERVA DOC 2012

SORTE/N: Cabernet Sauvignon 85%
Merlot 15%

ALTER DER REBEN: 10 – 25 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 16 – 18 °C

TRINKREIFE: 2015 bis 2020

ERTRAG: 60 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM: Drahtrahmen

ALKOHOL: 13,5 %

RESTZUCKER: 3,0 g/l

SÄURE: 4,9 %

» Weit wie der Horizont. Rot wie ein Sonnenuntergang im Winter. Pure Freude. «

JAHRGANG

2012:Nach einem sehr trockenen und warmen Winter kam es im Frühjahr zum bisher frühesten Austrieb der Reben in der Geschichte des modernen Weinbaus in Südtirol. Die relativ kühlen Monate April und Mai sorgten dann für eine Verzögerung der Vegetationsphasen. Der Sommerbeginn war etwas kühl und feucht und brachte genügend Niederschläge für eine optimalen Reifebeginn. Der Reifeprozess wurde auch von einem sehr trockenen und warmen August positiv beeinflusst. Zu Erntebeginn präsentierte sich das Herbstwetter sehr schön mit einigen wenigen Regentagen während der ganzen Lese. So konnten alle Traubensorten in den unterschiedlichsten Lagen optimal ausreifen. Die Rotweine präsentieren sich sehr fruchtbetont, mit ausgeprägtem sortentypischen Charakter und saftigen Gerbstoffen.

VINIFIKATION

Maischegärung bei 28°C, zweiwöchige Mazerationszeit, biologischer Säureabbau und 16-monatige Lagerung im Barrique (1/4 neu), leichte Filtration vor der Füllung.

WEINGUT

Südexponierte Hanglagen mit mediterranem Seeklima zwischen 250 und 350m Meereshöhe, auf denen diese spät reifende Rebsorte die optimale physiologische Reife erreicht. Lehmiger Kalkschotter mit Kies, wärmespeichernd und wasserdurchlässig.

DEGUSTATIONSNOTIZ

- dunkles Rubinrot
- reife Brombeeren, Weichselkirsche und Schokolade in der Nase
- satter Ansatz mit zupackendem Tannin, viel Frucht und Schmelz am Gaumen
- langer Abgang

EMPFEHLUNG

Probieren Sie ihn zu rotem Fleisch, Wild, zu kräftig gewürzten Geflügelgerichten oder zu Hartkäse.

AUSZEICHNUNGEN

DUEMILAVINI - 2007: 4 grappoli

I VINI DI VERONELLI - 2007, 2010: 3 stelle