

CAMPANER

CABERNET SAUVIGNON RISERVA DOC 2020

SORTE: Cabernet Sauvignon

ALTER DER REBEN: 15 – 30 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 16 – 18 °C

TRINKREIFE: 2022 – 2028

ERTRAG: 60 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM: Drahtrahmen

ALKOHOL: 13,5 %

RESTZUCKER: 1,5 g/l

SÄURE: 5,0 g/l

Enthält Sulfite

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

JAHRGANG

Auf einen relativ milden Winter folgten ein niederschlagsreicher März und ein trockener und warmer April. Die Blüte erfolgte etwas früher als normalerweise, der Sommer verlief ohne längere Hitzeperioden. Trotzdem wurde der Vegetationsvorsprung bis zur Ernte immer kürzer, und die ersten Trauben wurden Anfang September gelesen. Die letzte Fuhre erreichte am 9. Oktober die Kellerei.

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. Lehmgiger 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

JAMES SUCKLING – 2016: 91 p., 2018: 92p., 2019: 93 p.,

GAMBERO ROSSO – 2014: 2 Bicchieri

I VINI DI VERONELLI – 2015: 91 p., 2017: 90 p.

BIBENDA – 2014: 4 Grappoli

FALSTAFF – 2018: 90 p., 2019: 91 p.,