

Südtirol  
Cabernet  
DOC  
KIRCHHÜGEL

TRAUBENSORTE. \_  
85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc

PRODUKTIONSZONE. \_  
sehr steile, sonnenexponierte Hügellage Kurtatsch

BODEN. \_  
steiniger, warmer Lehmboden

HEKTARERTRAG. \_  
80 dz

VINIFIZIERUNG. \_  
temperaturgezügelter Gärung im Rotortank und Ausbau in  
Barriquefässern (Allier, Nevers und Jupille) für 14 Monate,  
anschließend Lagerung im großen Holzfass

LAGERFÄHIGKEIT.  
6–8 Jahre

FARBE. \_  
Granatrot

ÜBER DEN WEIN.  
Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc wurden in der  
zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts in Südtirol eingeführt –  
die wärmsten Kurtatscher Hänge erwiesen sich bereits bei der  
historischen ersten Anpflanzungsphase als vorzüglich für die  
neuen französischen Sorten geeignet. Der Kirchhügel am  
Fuße der Kurtatscher Kirche ist eine besonders geschützte  
Lage am Rande des Dorfkerns, Schnee und Frost ziehen sich  
von diesen außerordentlich warmen und lockeren Böden  
immer rasch zurück. Hier, wo sich die Tageserwärmung lange  
hält, kann der anspruchsvolle Cabernet Sauvignon seine  
zarte Frucht (schwarze Johannisbeeren, Brombeeren,  
zerdrückte Holunder-beeren) und der würzige Cabernet  
Franc seine  
Gewürz-, Kräuter- und Gemüse-Aromen (Pfeffer, roter  
Paprika, Pfefferminze) voll entfalten. Selbst in ausgesprochen  
sonnigen Jahren wird der Cabernet „Kirchhügel“ nicht  
wuchtig und breit. Ein typischer Unterlandler Säurenerv gibt  
dem muskulösen Körper Sehnen und ein beeindruckendes  
Durchhaltevermögen in der Flasche. Wer Geduld hat mit dem  
Cabernet „Kirchhügel“, der wird nach längerer Flaschen-  
lagerung mit spannenden Tertiäraromen belohnt, die an eine  
orientalische Teezeremonie erinnern: Zedernholz, Wildleder,  
Tabak, geröstete Haselnuss, Biskuit, getrocknete Brombeeren



Kellerei Kurtatsch  
Gen. Landw. Ges.  
Weinstraße 23  
39040 Kurtatsch  
Südtirol/Italien  
0039/0471/880115  
0039/0471/880099

