



Südtiroler CABERNET RISERVA KAMPILL

*„Bedeutend und mit großem
Entwicklungspotential, beerenfruchtig
und mit sattem Gerbstoff“*

TRAUBENSORTE: Cabernet Sauvignon in mehreren Spielarten
und Cabernet Franc

BODENART: Alluvialboden porphyrischen Ursprungs

ERZIEHUNGSFORM: Pergel und Drahtrahmen, mit einer
Tragrute /Stock oder Zapfenschnitt

PFLANZDICHTHE: 6.000 - 8.000 Stöcke /ha

DURCHSCHNITTSALTER DER REBSTÖCKE: 20 Jahre

QUALITÄTSVERBESSERENDE MASSNAHMEN: Ausdünnung
von 60% der Traubenmenge im Juli

ERNTE: Gestaffelt von Mitte Oktober bis Anfang November

VINIFIKATION: Entrappung und anschließende Vergärung im
Edelstahltank bei kontrollierter Gärtemperatur mit einer
Maischekontaktzeit von 10 Tagen

AUSBAU: Biologischer Säureabbau und Lagerung in Barriques
aus französischer Eiche, wovon ca. 50%

erstbefüllt sind. Lagerungsdauer 15 bis 18 Monate. Filtration
vor der Abfüllung

FARBE: Granatrot

AROMA: Reife Früchte rote Beeren, Cassis, Heu, Goudron

GESCHMACK: Packendes Tannin, komplex, üppige Fülle