



Cabernet Sauvignon 2017

CHF 17.90 | 10 cl = CHF 2.39

Intensives und brillantes Rubinrot. Die Nase hat fruchtig würzige Noten, dunkle Kirschen und reife Brombeeren und typische Cassisnoten. Die Kombination aus reifen und seidigen Tanninen und der würzigen Frische macht diesen Wein ausgewogen und angenehm, mit anhaltend intensiven Aromen und frischen Abgang.

Produzent	Campo alle Comete
Land	Italien
Region	Toscana
Klassifizierung	IGT
Jahrgang	2017
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.0000 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2022
Traubensorten	Cabernet Sauvignon
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	2002267
Passt zu	Schweinefleisch, Truthahn, Ente
Bewertungen	James Suckling 90/100



Vinifikation

Die alkoholische und die malolaktische Fermentation finden im Stahltank während 3 Wochen statt. Die Hälfte des Weines wird in Edelstahlbehältern verfeinert, um die fruchtigen Noten zu unterstreichen. Die andere Hälfte reift über circa 8 - 12 Monate in gebrauchten und neuen Barriques und Tonneaux aus Eichenholz mittlerer Röstung aus. Minimum 6 Monate in der Flasche

Geschichte





Der Cabernet Sauvignon findet in Bolgheri dank der Bodenbeschaffenheit und des Mikroklimas die besten Wachstumsbedingungen vor. Genau aus diesem Grund wurde er als eine der drei Hauptrebsorten der DOC-Bezeichnung Bolgheri ausgewählt und ist bei voller Reife kraftvoll und doch elegant. Das Weingut befindet sich am Fuße des Castagneto Carducci und umfasst etwa 17 Hektar, die sich in 14,5 Hektar Weinberge und 2,5 Hektar Olivenhaine aufteilen. Es wurde im Februar 2016 von Feudi di San Gregorio erworben. Die Weinberge wurden zwischen 1993 und 2007 gepflanzt und sind im Weinregister von Bolgheri DOC eingetragen.

