



BARON LONGO

WELLENBURG

Cabernet Sauvignon 2015
Südtirol D.O.C.

REBSORTE Cabernet Sauvignon, der sowohl den edlen Charakter der Rebe als auch das Terroir im Südtiroler Unterland reinsortig widerspiegelt.

BODEN Kalkhaltige endeiszeitliche Ablagerungen mit lehmigem Sand über dem Untergrund von Porphyry auf 270 m Meereshöhe in Südlage.

ERZIEHUNGSSYSTEM Klassische Südtiroler Pergel mit Handarbeit, sorgfältigem Blattschnitt und Traubenreduktion für einen Ertrag von 50 hl/ha mit 5.000 Reben/ha.

AUSBAU Schonende Pressung mit Spontanvergärung. Ausbau in 20 Monaten auf der Vollhefe im Barriquefass - franz. Eiche, 225 Liter - und Vollendung in der Flaschenreife.

ANALYTISCHE WERTE Trockener Ausbau mit Restzucker von 1,5 g/l bei 13 %Vol. Alkohol und einer Gesamtsäure von 5,8 g/l, die sich mit den Tanninen ausbalanciert.

TRINKREIFE Der Jahrgang 2015 ist ab 2017 trinkreif, wird seine beste Reife in weiteren zwei bis drei Jahren erreichen und kann noch weit über ein Jahrzehnt altern.

DEGUSTATION Der Duft nach Johannisbeeren und Waldfrüchten wird von zarten Vanilletönen des fast unmerklichen Holzes begleitet und bietet einen eleganten, nicht zu schweren Körper mit leichten Pfeffer- und Kaffeetönen.

BEGLEITIDEEN Empfiehlt sich zu Rindsfilet, Fasan, leichten Wildgerichten, feinen Spaghetti mit geriebenen Trüffeln und reifen Weichkäsen.

SERVIERTEMPERATUR 14-16°C



SÜDTIROL
ITALIEN

