

## Linie Stille Weine

# Cabernet Sauvignon

Marca Trevigiana IGT

Die Trauben stammen aus unseren Weinbergen nördlich von Treviso, wo die Beeren ihre aromatischen und phenolischen Komponenten am besten entfalten können. Ein ausgewogener Wein mit weichen Tanninen und einer guten Frische am Gaumen. In der Nase Aromen von Pflaumen und Preiselbeeren, blumige Noten von Veilchen und Rosen sowie ein Hauch von Vanille.

<b>Artikelnummer</b>	TCDS1	<b>Rebsorte</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Alkoholgehalt</b>	12,5% vol.	<b>Gesamtsäure</b>	5 g/l
<b>Serviertemp.</b>	14-16° C		
<b>Weinberge</b>	Weinberggruppe in der Provinz von Treviso.		
<b>Vinifikation</b>	Die Trauben werden in der zweiten Septemberhälfte geerntet. In der Kellerei beginnt die Gärung der Traubenschalen über einen Zeitraum von 15 Tagen in Stahlbehältern, gefolgt von der Reifezeit von mindestens 6 Monaten in Stahltanks.		
<b>Beschreibung</b>	Ein Teil des Weins verbleibt für einen Zeitraum von 5 Monaten in großen Fässern. Die Jahrgänge werden ab März abgefüllt.		
<b>Farbe</b>	Rubinrot.		
<b>Geruch</b>	An der Nase verleiht er den Duft von Pflaumen und Preiselbeeren, blumigen Veilchen sowie einen Hauch von Vanille.		
<b>Geschmack</b>	Ausgewogen mit weichen Tanninen. Der weiche und fruchtige Nachgeschmack spielt mit der Frische.		
<b>Empfehlung</b>	Sehr gut geeignet um Fleisch am Spieß oder gegrilltes Fleisch, Braten und Wurstwaren zu begleiten.		
<b>Größen</b>	0.75L		

