

Cabernet Sauvignon Bagueri

0,75 L

TECHNISCHE DATEN

Jahrgang: 2021
Alkohol: 13,5 Vol.-%
Restzucker: Trocken

AUSSEHEN, AROMA UND GESCHMACK

Aussehen: Tiefes Rubinrot mit violetter Schimmer.

Aroma:

Ein unverwechselbarer Duft nach schwarzer Johannisbeere und Pflaumenmarmelade, Kakao, Schokolade und Minze.

Geschmack:

Samtig und vollmundig, seine süßen Tannine ergeben zusammen mit dem Vanillearoma einen äußerst harmonischen und komplexen Wein.

SOMMELIER EMPFIEHLT

Passt zu: Rindersteak in Pfeffersauce, Florentiner Steak, Wild.

Lagerpotenzial: 10 Jahre und mehr.

Temperatur: 14 °C

PRODUKTIONSVERFAHREN

Weinbaugebiet: Brda

Lage der Weinberge: Südwesten, Südosten

Anbauform: Terrassen

Meereshöhe: 100–350 m

Pflanzabstand: 4.000–5.000 Rebstöcke/ha

Alter der Reben: 10–30 Jahre

Bodenart: Lehm und Sandstein

Klima: Submediterran, eine Mischung aus warmer Seeluft und dem Einfluss kalter Alpenwinde.

Rebsorte: Cabernet Sauvignon

Ernte: Die Ernte erfolgte im Oktober von Hand.

Gärung: Im Weingut wurden die Trauben 20 Tage lang mazeriert und anschließend dekantiert:

80 % in französische Barriques und 20 % in große Eichenfässer.

Nach 24 Monaten Reifezeit wurden die besten Fässer vereinigt und der Wein in Edelstahltanks weiter mazeriert.

