



ITALIEN

VENETIEN

## ANIMAE CABERNET

<b>Benennung:</b>	Cabernet del Veneto IGT
<b>Traube:</b>	Cabernet Sauvignon
<b>Erstes Produktionsjahr:</b>	2016
<b>Region:</b>	Venetien

### Im Weinberg

<b>Boden:</b>	Lehmiger und Kalkboden
<b>Höhenmessung und Lage:</b>	9 m ü.d.M., Südausrichtung
<b>Alter des Weinbergs:</b>	9-20 Jahre
<b>Anbaumethoden:</b>	Guyot -Sylvoz
<b>Ernte:</b>	Mechanisch

### Im Weinkeller

<b>Weinherstellung:</b>	Die Gärung findet bei kontrollierter Temperatur in Stahlbehältern statt. Verfeinerung: die malolaktische Gärung, wobei der Wein einige Monate lang mit der Feinhefe in Kontakt bleibt. Die Klärung wird in Stahlbehältern gemacht, und die Konservierung erfolgt in Abwesenheit von Sauerstoff. Das Endprodukt ist das Ergebnis der Gärung des Traubensaftes allein ohne Zugabe von Zusatzstoffen. 10% des Weines reift für einige Monate in Barriques
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 % vol.
<b>Zucker:</b>	6 g/l

### Verkostung

<b>Farbe:</b>	Rubinrot mit leichten granatroten Reflexen
<b>Bouquet:</b>	Elegant, mit angenehmen Vanillenoten aufgrund der ausgewogenen Reifung in Eichenfässern
<b>Geschmack:</b>	Trocken, vollmundig, mit einer leichten anfänglichen Tannin-Struktur, die sich in Gewürzen-Gefühl entwickelt

### Service

<b>Betriebstemperatur:</b>	16 - 18 °C
<b>Speiseempfehlung:</b>	Passt gut mit gebratenem rotem Fleisch und Wildbret
<b>Lebensdauer:</b>	24 Monate

