



ANIMAE CABERNET

Bio, vegan und ohne zugesetzte Sulfite
Cabernet Veneto IGT

Der Anima Cabernet präsentiert sich in einem rubinroten Farbton mit violetten Reflexen. Entstanden durch temperaturkontrollierte Gärung und Lagerung unter vollständigem Sauerstoffausschluss, offenbart er eine elegante Komplexität. 10 % des Weins reifen einige Monate in Eichenfässern und gewinnen so an Struktur sowie zarten Vanillenoten. Aromen von roten Früchten und pflanzlichen Noten harmonisieren mit einem trockenen, raffinierten Geschmack und einer ausgewogenen Tanninstruktur und bieten ein intensives und harmonisches Erlebnis.



Bezeichnung: Cabernet del Veneto IGT
Typ: Rotwein ohne zugesetzte Sulfite
Rebsorten: Cabernet Sauvignon
Anbaugebiet: Venetien



IM WEINBERG

Boden: Lehmig und kalkhaltig
Altimetria ed esposizione: 9 m ü.d.M.
Alter der Rebstöcke: 15 - 20 Jahre
Erziehungssystem: Guyot, sylvoz
Lese: maschinell



SERVIEREMPFEHLUNG

Serviertemperatur: 16 - 18 °C
Speisenempfehlungen: Passt gut zu Braten von rotem Fleisch, Wild und Geflügel aus der Jagd.

ZERTIFIZIERUNGEN



IM WEINKELLER

Weinbereitung: Die Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks. Ausbau: malolaktische Gärung, wobei der Wein mehrere Monate auf der eigenen aktivierten Feinhefe verbleibt, gefolgt von der Klärung in Edelstahltanks. Die Lagerung erfolgt ohne Sauerstoffkontakt. Das Endprodukt entsteht ausschließlich durch die natürliche Gärung des Traubensafts ohne Zusatz von Additiven. 10 % des Weins reifen mehrere Monate in Barriques.

Alkoholgehalt: 12,5 % vol.

Zucker: 6 g/l



VERKOSTUNG

Farbe: Rubinrot mit leichten granatfarbenen Reflexen

Aroma: Elegant, weinbetont, mit angenehmen Vanillenoten durch die ausgewogene Reifung in Eichenfässern

Geschmack: Trocken, vollmundig, mit leichter anfänglicher Tanninstruktur, die sich zu würzigen Aromen entwickelt