



CABERNET

Bio und Vegan

Cabernet Trevenezie IGT

In den sonnigen Weinbergen der Region Treviso entfaltet sich der Cabernet harmonisch und mit unverfälschtem Charakter. Er präsentiert sich mit einer intensiven rubinroten Farbe und verströmt Aromen von kleinen roten Beeren, Pfeffer und Tomatenblättern, die ein lebendiges und harmonisches Gesamtbild ergeben. Am Tisch offenbart er eine zurückhaltende Eleganz, die die ruhige und souveräne Kraft des Bodens, aus dem er stammt, zum Ausdruck bringt.



Bezeichnung: Cabernet Trevenezie IGT

Typ: Rotwein

Rebsorten: Cabernet Sauvignon und Franc

Anbaugebiet: Venetien – Friaul-Julisch
Venetien – Trentino



IM WEINBERG

Boden: Kiesig, tief

Alter der Rebstöcke: 15 - 20 Jahre

Erziehungssystem: Kordonerziehung

Lese: maschinell



SERVIEREMPFEHLUNG

Serviertemperatur: 16 - 18 °C

Speisenempfehlungen: Passt hervorragend zu Braten oder hellem und rotem Fleisch, Spiessbraten und geschmortem Huhn, Wild, gereiftem Käse und kräftig gewürzten Gerichten.



IM WEINKELLER

Weinbereitung: Rotweinbereitung

Alkoholgehalt: 12 % vol.

Zucker: 4 g/l



VERKOSTUNG

Farbe: Purpurrot mit rubinroten Reflexen.

Aroma: Würzig mit Noten von Brombeere und Kräutern

Geschmack: Gut strukturiert und leicht tanninhaltig.

ZERTIFIZIERUNGEN



VEGAN