

## CABERNET SAUVIGNON M.O.

<b>LAND;</b>	CHILE
<b>HERKUNFT;</b>	COLCHAGUA
<b>PRODUZENT;</b>	TERRANOBLE
<b>TRAUBENSORTE;</b>	CABERNET SAUVIGNON
<b>ALKOHOL;</b>	14 % VOL.
<b>VINIFIKATION;</b>	DER GRÖSSTE TEIL DER TRAUBEN WIRD ENTRAPPT, AUFGEBROCHEN UND GEKÜHLT DANACH 8TÄGIGE KALTMAZERATION. DIE ALKOHOLISCHE GÄRUNG FINDET BEI 30°C STATT, DANACH EINE 20TÄGIGE NACHMAZERATION. 50 % DES PRESSWEINES WIRD IN NEUEN FRANZÖSISCHEN BARRIQUES WÄHREND 10 MONATEN AUSGEBAUT UND DANACH ZUGEFÜGT. DER GANZE WEIN GEHT FÜR 10 MONATE IN NEUE BARRIQUES
<b>WEINTYP;</b>	PURPURFARBEN. REICHER, EXTREM KONZENTRIERTER UND KOMPLEXER CABERNET SAUVIGNON. IM ERSTEN MOMENT DOMINIEREN DUNKLE BEEREN, CASSIS. DANACH MACHT SICH ABER AUCH EDLES HOLZ BEMERKBAR, VANILLE UND RAUCHTÖNE. DICHTER, SATTE STRUKTUR, EIN TROPFEN MIT VIEL TIEFE UND MÄCHTIGEM KÖRPER. DER WEIN BEEINDRUCKT DURCH SEINE DREIDIMENSIONALITÄT, SEINER REICHEN EXTRAKTION UND EINEM NICHT ENDEN WOLLENDER ABGANG
<b>PASST ZU;</b>	ROTEM FLEISCH, PIZZA UND PILZGERICHTEN

