WEIN-
EXPERTISE

CABERNET SAUV. TRENTINO DOC "MASTRI VERNACOLI"

ART-NR. 11811

CHARAKTERISTIK Strahlendes, sattes Rubinrot; Aromen von dunklen Beeren, Cassis, grünem Paprika und deutlichen Gewürznoten; am Gaumen lebendige Säure und gut strukturierte Tannine mit einer schönen Dichte und Fülle im Finale.

SPEISENEMPFEHLUNG Unterstützt hervorragend den Geschmack von dunklem, gebratenem Fleisch oder kräftigem Käse wie Parmesan, zum Beispiel in Form von Geschnetzeltem in Gorgonzola-Parmesan-Sauce.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16°C

REBSORTE(N) Cabernet Sauvignon

ANBAUGEBIET Trentin (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 13.00 %Vol., Restzucker 2.70 g/l., Gesamtsäure 4.95 g/l., Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU 2-3 Monate im Stahltank, dann 6-8 Monate in Barriques

LEBENSMITTELR. VERANTWORTL. Cavit, S.c. , Via del Ponte di Ravina 31, 38100, Trento, Italien

ABFÜLLER Cavit S.C.