

# Cabernet Sauvignon

LINEA LUISA  
DIE ROTWEINE



Cabernet Sauvignon ist eine der berühmtesten Rebsorten der Welt. Sie stammt ursprünglich aus Frankreich, ist relativ jung und entstand aus einer Spontankreuzung von Cabernet Franc und Sauvignon Blanc im 17. Jahrhundert. In Italien wird sie seit 1820 angebaut.

#### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Leuchtendes Rubinrot. Zart nach Waldbeeren duftendes Bouquet, leicht grasig: im Geschmack die richtigen Tannine, anhaltend am Gaumen, harmonisch.

#### SERVIERVORSCHLAG

Zartes rotes Fleisch, Schmor- und Bratengerichte.

#### REBSORTEN

100% Cabernet Sauvignon

#### REBERZIEHUNG

Guyot

#### STOCKDICHTE

5.500

#### WEINBEREITUNG

10 Tage Maischegärung bei 25-26°C.

#### AUSBAU

8 Monate auf der Hefe

#### REIFUNG

Weitere 3 Monate in der Flasche

#### SERVIERTEMPERATUR

16°-18°C