



ITALIEN



VENETIEN



PROSECCO DOCG  
ZONE

## Cabernet Trevenezie IGT

<b>Benennung:</b>	Cabernet Trevenezie IGT
<b>Typologie:</b>	Rotwein I.G.T. Trauben aus biologischem Anbau
<b>Traube:</b>	Bio-Cabernet Franc und Bio-Sauvignon
<b>Erstes Produktionsjahr:</b>	1995
<b>Region:</b>	Venetien – Friaul – Trentino

### Im Weinberg

<b>Boden:</b>	Kiesig und tief
<b>Höhenmessung und Lage:</b>	150 m ü.d.M., Südausrichtung
<b>Alter des Weinbergs:</b>	20 Jahre
<b>Anbaumethoden:</b>	Cordon-Erziehung
<b>Ernte:</b>	Mechanisch

### Im Weinkeller

<b>Weinherstellung:</b>	Rotweinerstellung
<b>Alkoholgehalt:</b>	12 % vol.
<b>Zucker:</b>	6 g/l

### Verkostung

<b>Farbe:</b>	Purpurrot mit Rubinreflexen
<b>Bouquet:</b>	Würzig mit Duft von Brombeere
<b>Geschmack:</b>	Leicht tanninhaltig mit einer guten Struktur
<b>Haltbarkeit:</b>	24 Monate

### Service

<b>Serviertemperatur:</b>	16 - 18°C
<b>Speiseempfehlung:</b>	Er passt hervorragend zu Braten, weißem oder rotem Fleisch, Bratenspieß, Huhn, Wild, reifem Käse und Gerichten mit Kräftigem Geschmack.

**Für Vegetarier und Veganer:** Wir beraten Sie gerne, z.B. die Risottos mit rotem Radicchio oder Pilzen zu kochen. Der Cabernet fügt diesen Vorspeisen einen Hauch von Geschmack und Farbbasis hinzu.

