



KETTMEIR

Kettmeir S.p.A.
39052 Caldaro (BZ)
Tel. +39 0471 963 135
Fax +39 0471 963 393
www.kettmeir.com
info@kettmeir.com

Cabernet Sauvignon Maso Castello Alto Adige/Südtirol D.O.C.

REBSORTEN:	100% Cabernet Sauvignon
PRODUKTIONSGBIET:	Maso Castello in der Gemeinde Pfatten
AUSRICHTUNG UND HÖHENLAGE:	Süd/Südost, auf 220 bis 260 M.ü.d.M.
BODENTYP:	Trockene, lockere Porphyrsandböden mit geringem Humusgehalt
ERZIEHUNGSSYSTEM:	Einfache Pergelerziehung
PFLANZDICHTHE:	3.500 Stöcke pro Hektar
ERNTEZEITPUNKT:	Mitte Oktober
ALKOHOLGEHALT:	13,40 Vol.-%
TRINKTEMPERATUR:	18-20 °C
EMPFOHLENES GLAS:	Breiter Kelch mit eingewölbtem Rand (Bordeauxtypus)
LAGERFÄHIGKEIT:	5-8 Jahre

VERARBEITUNG

Traditionelle 10-12 tägige Maischegärung mit wiederholten Umwälzungen zur optimalen Farbstoffextraktion. Nach dem 1. Abstich wird der Jungwein in kleine Gebinde aus französischer Eiche eingelagert. Der biologische Säureabbau und die 15-18 monatige Lagerung in den Barriques verleihen diesem Cabernet seine ausgeprägte Harmonie.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Sehr intensives, dichtes Rubinrot; sortentypisches, im Ansatz weiniges Bouquet mit Noten von Waldbeeren, reifer Kirschrucht und feinen Vanillenuancen. Am Gaumen vollmundig, charakteristisch, mit angenehmen, weichen Tanninen im nachhaltigen Abgang

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNGEN

Feine Bratengerichte, Haarwild, getrüffeltes Rinderfilet, ausgereifte pikante Käse.

Cabernet Sauvignon Maso Castello

