

# Villiera

## Cabernet Sauvignon



Anbaugebiet: Südafrika - Stellenbosch

Jahrgang:	<b>2016</b>	Geschmack:	<b>trocken</b>
Alkohol:	13 % vol.	Verschluss:	Kork
Säure:	5,6 g/l	Inhalt:	0,75 Liter
Restzucker:	2,7 g/l		
Allergene:	Enthält Sulfite		
Rebsorte:	100% Cabernet Sauvignon		

Importeur: H. M. Witt & Co. GmbH, Julius-Faucher-Str. 32, 28307 Bremen, Deutschland

Auszeichnung: **Gold Gilbert & Gaillard**

### Empfehlung:

Idealer Begleiter zu Fleischgerichten.

### Beurteilung:

Klassischer Cabernet Sauvignon mit elegantem Cassis-Aroma. Harmonische, feine Säure, weiche Tannine, sehr edel.

### Ernte / Herstellung:

Erntezeit Anfang Februar bis Anfang März nach ca. 120 Tagen Beerenreifezeit, handgelesen.

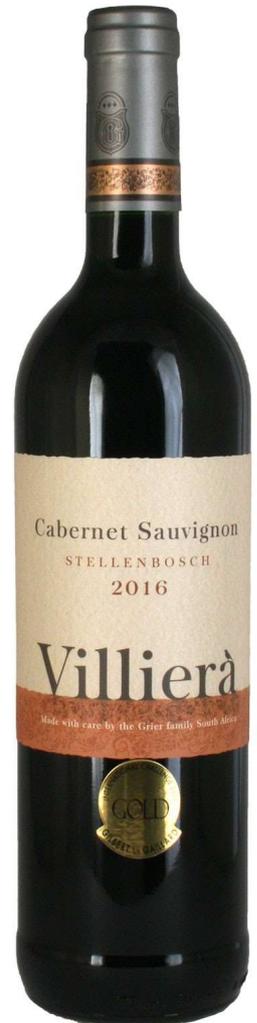
Alkoholische Gärung nach 6 Tagen bei 26° C abgeschlossen

- 4 Tage verweilen Saft und Schale im Tank

- 12 Monate reift der Wein in französischen Eichenfässern, davon 25% in neuen Fässern.

### Weinerzeuger:

Die ausgesuchten Weinfelder im westlichen Teil Stellenboschs liegen ca. 160m über NN. Ein durchschnittlicher Niederschlag und der kieselhaltige Boden bringen die stark ausgereiften Reben hervor.



Art.-Nr.: 00530-16

