

Villiera

Cabernet Sauvignon MAGNUM



Anbaugebiet: Südafrika - Stellenbosch

Jahrgang: **2018** Geschmack: **trocken**

Alkohol: 13,5 % vol. Verschluss: Kork

Säure: 5,60 g/l Inhalt: 1,50 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.: 00531-18

