

Hugo Casanova

Cabernet Sauvignon Reserve Collection



Anbaugebiet: Chile - Maule Valley

Jahrgang: **2019**

Geschmack: **trocken**

Alkohol: 13,5 % vol.

Verschluss: Kork

Säure: 3,19 g/l

Inhalt: 0,75 Liter

Restzucker: 3,54 g/l

Allergene: Enthält Sulfite

Rebsorte: 100 % Cabernet Sauvignon

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

Auszeichnung: **91 Punkte James Suckling**

Empfehlung:

Passt gut zu roten Fleischgerichten.

Beurteilung:

Ein saftiger, mittelkräftiger Rotwein mit Aromen von Lavendel, schwarzer Johannisbeere, Himbeer und Orangenschale. Weiche Tannine und eine lebendige Säure. Blumig und fruchtig.

Ernte / Herstellung:

Die Ernte erfolgt in der zweiten und dritten April-Woche. Die Trauben werden in 10 Kg-Behältern von Hand gelesen.

60% reifen für vier Monate in französischen und amerikanischen Eichenfässern, 40 % im Edelstahltank.

Weinerzeuger:

Ende des 19. Jahrhunderts pflanzte der italienische Einwanderer Eliseo Casanova die ersten Rebstöcke im Maule Valley in Chile. Seit nunmehr vier Generationen betreibt die Familie Weinanbau auf 100 Hektar eigenen Weinbergen. Die Philosophie des Weinguts ist Qualität und Eleganz. Im eigenen Weinkeller arbeiten Vater und Sohn mit Leidenschaft, Ehrfurcht und Hingabe, um Premium-Weine zu produzieren.



Art.-Nr.: 02785-19

