

CABERESCO

Vinifizierung	Das gesunde Traubenmaterial lassen wir in der Presse für 2 bis 4 Stunden fermentieren, um die funkelnde Rosé-Rubin-Farbe für den Wein herauszuarbeiten. Danach werden die Trauben gepresst. Nach dem Absetzen der Trubstoffe wird der blanke Saft in den Gärbehälter gepumpt und mit dem Zusatz von Hefenährstoffen und Hefe zur Vergärung gebracht. Unser Wein wird im Stahltank vergoren und wird bei der Gärung gelenkt – das bedeutet, dass der Wein in einer bestimmten Temperaturkurve gekühlt wird. Dieser Vorgang sorgt dafür, dass der Wein mit frischer und animierender Frucht sowie einem harmonisierenden, feinen Geschmacksbild überzeugt. Abschließend wird der Rosé-Wein mit Restsüße versetzt und im Drucktank mit 2,5 Bar Kohlensäure versetzt. Die angenehme Kohlensäure sorgt für frisches und freches Prickeln am Gaumen.
Ausbau	Stahltank
Kategorie	Perlwein
Analytische Werte	Alc: 11,5 % / RZ: 25,0 g / SRE: 6,5 ‰
Herkunft	Österreich
Rebsorte(n)	Rosé vom Cabernet Sauvignon
Trinktemperatur	8-10 °C
Reifepotential	2 Jahre
Kostnotiz	Rubinrot in der Farbe. In der Nase herzhaft erfrischende Cassisnoten und zarte Waldbeeren-Aromen. Am Gaumen anregende Kirsch- und Cassisaromen, feine Würze, belebendes Mousseux. Animierender, fruchtiger Abgang mit feinen Kräuternuancen.
Speiseempfehlung	Ein erfrischender und feiner Aperitif für Feierlichkeiten zur Belebung der Sinne.
Gebinde	0,75 l und 0,20 l

