



CAMUL®



CABERNET SAUVIGNON D.O.C. VENEZIA CAMUL®



Rebsorte:

Cabernet Sauvignon D.O.C.



Bezeichnung:

Venezia D.O.C., den Piave Fluss entlang, das steiniges Gebiet zwischen Conegliano und Treviso.



Weinbereitung:

"In rosso": der Most gärt für 15 Tage mit den Schalen. Dann bleibt er für weitere 10 Tage bei 25-27 °C in Tanken.



Alterung:

Er bleibt für 18 Monate in kleinen Slavonischen Eichenfässern und dann verfeinert für 6/8 Monate in der Flasche.



Organoleptische eigenschaften:

Ein intensives Rubinrot mit violetterm Lichtreflexen. Duftet leicht nach Kräutern und Gewürzen mit Vanillenote.



Passt zu:

Genießen Sie es mit Wildbret, Fleisch vom Rost und Parmigiano Reggiano Käse.

Es ist auch perfekt ihn allein zu Schmecken, um zu relaxen.



Serviertemperatur: 18-20 °C.

Am besten die Flasche eine halbe Stunde vorher öffnen und den Wein in die Karaffe giessen.



Alkoholgehalt: 13,50% vol.

Gesamtsäure: 5 g/l

Restzucker: 3 g/l