



# CAMUL



## ROSSO DEL CAMUL®



### Rebsorte:

Cabernet Sauvignon und Pinot Nero.



### Anbaugebiet:

Das steinige Gebiet zwischen Conegliano und Treviso wo Piave fließt.



### Weinbereitung:

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



### Alterung:

Pinot Nero und Cabernet Sauvignon lagern getrennt für 18/24 Monate in slawonischen Eichenfässer. Dann werden sie zusammen abgefüllt und der Wein verfeinert für 6/8 Monate in der Flasche.



### Organoleptische eigenschaften:

Rubinrote Farbe mit granaten Reflexen. Samtige Duft mit Noten von Kirschen und Lakritze.



### Passt zu:

Er ist geeignet für Braten, rotes Fleisch und Wildbret. Perfekter Wein in Relax zu trinken.



### Servier temperatur: 18-20 °C.

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



**Alkoholgehalt:** 13,50% vol.

**Gesamtsäure:** 5,80 g/l

**Restzucker:** 4-5 g/l