



# 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. Duffet 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 giesen.



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

**Gesamtsäure:** 5,80 g/l

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