



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 Tanken.



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: 14% vol.

Gesamtsäure: 5,80 g/l

Restzucker: 4-5 g/l