



Art.-Nr.: 60976

TERRA NOBLE CIVIS CABERNET SAUVIGNON

REBSORTEN	Cabernet Sauvignon
HERKUNFT	Chile
ANBAUREGION	Colchagua Valley
QUALITÄTSSTUFE	Wine of Chile
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	14,0 % Vol.
RESTSÜßE	3,4 g/l
SÄUREGEHALT	5,3 g/l
TRINKTEMPERATUR	16-18
VERSCHLUSS	Naturkorken
AUSBAU	100% Cabernet Sauvignon

BODEN

Der Terranoble Cavis Cabernet Sauvignon stammt aus dem renommierten Colchagua Valley, genauer gesagt dem Los Cactus Vineyard, das 2010 in der Region angelegt wurde. Die Böden dieses Weinbergs sind von alluvialen Ursprung und weisen granithaltige Sektoren auf, die arm an organischem Material sind. Die Weinberge profitieren von den kühleren Temperaturen, die durch die Nähe zu den Küstenbergen ermöglicht werden. Diese klimatischen Bedingungen sind besonders vorteilhaft für rote Rebsorten, die dadurch eine ausgezeichnete Reife und hohe Qualität erreichen.

BESCHREIBUNG

Die Trauben dieses Jahrgangs wurden zwischen dem 22. und 31. März von Hand gelesen. Nach der Ernte wurden die Trauben in Edelstahltanks fermentiert. Dabei durchliefen sie eine dreitägige Vormazeration, gefolgt von einer Gärung bei 25-27 °C, bei der regelmäßige Umpumpvorgänge durchgeführt wurden. Im Anschluss daran wurde der Wein einer Nachmazeration von einer Woche unterzogen, bevor er gepresst wurde. 50 % des Weins reiften sechs Monate lang in 225-Liter-Fässern aus französischer Eiche, die zu 3. und 5. Belegung waren, um mehr Komplexität und



abgerundete Tannine zu erreichen.

Der Wein wurde entwickelt, um den Charakter der Cabernet Sauvignon Rebsorte optimal zur Geltung zu bringen. Er präsentiert sich komplex und elegant, mit einer intensiven rubinroten Farbe. Die Aromen konzentrieren sich auf rote Früchte, welche die typische Typizität der Rebsorte unterstreichen. Am Gaumen zeigt er eine gute Persistenz und elegante, gut strukturierte Tannine.

Der Cavis Cabernet Sauvignon passt hervorragend zu gebratenen Sirloin-Steaks, gerösteten Kartoffeln und anderen gegrillten Fleischgerichten.