



★ SANCT VALENTIN ★

CABERNET-MERLOT RISERVA SANCT VALENTIN 2019

Cabernet und Merlot sind weltweit als qualitativ hochwertige Rebsorten anerkannt. Für die Produktion des Cabernet-Merlot Sanct Valentin werden nur Trauben besonders sonnenverwöhnter Weinberge verwendet. Der Ertrag ist extrem niedrig, die Rebsorten werden einzeln vinifiziert. Der 2013 erstmals produzierte Cabernet-Merlot Sanct Valentin ist ein erstklassiger, äußerst komplexer Rotwein mit feingliedrigen Tanninen. Er ist die einzige Cuvée, die Teil der Prestigelinie Sanct Valentin ist.



Schwarzrot



Cassis, Minze, Leder,
feine Noten von Kakao
und Brombeere



samtig, gehaltvoll,
komplex



REBSORTE:

Cabernet Sauvignon 50%, Cabernet Franc 10%, Merlot 40%

REBALTER:

15 bis 24 Jahre

VIGNETI:

Lage: wärmste Lagen in Eppan, Kaltern und Kurtatsch (250-400m)

Exposition: Süd-Südost

Böden: Moränenschutt- und Kalkschotterböden

Erziehungsform: Guyot

LESE:

Merlot Mitte Oktober und Cabernet Mitte bis Ende Oktober; Lese und Traubenselektion von Hand.

AUSBAU:

Vergärung im Stahltank. Anschließend biologischer Säureabbau und Ausbau im Barrique-Tonneau. Nach einem knappen Jahr Assemblage. Danach reift der Wein für weitere 10 Monate im Stahltank.

ERTRAG:

45 hl/ha

ANALYTISCHE DATEN:

Alkoholgehalt: 14,5 %

Säure: 5,3 gr/lt

TRINKTEMPERATUR:

16-18°

GENUSSEMPFEHLUNG:

Kräftige Fleischgerichte, Wildgerichte, gereifter Käse.

LAGERUNG/POTENTIAL:

10 Jahre und mehr

AUSZEICHNUNGEN:

2018: I Vini di Veronelli: 93 Punkte

2017: James Suckling: 89 Punkte;

2016: Falstaff: 92 Punkte, Robert Parker: 92 Punkte