



★ SANCT VALENTIN ★

CABERNET-MERLOT RISERVA SANCT VALENTIN 2016

Cabernet und Merlot gelten weltweit als Spitzenrebsorten. Nicht umsonst keltert man aus den Bordeaux-Gewächsen die teuersten Weine der Welt. Voraussetzung dafür sind exzellente Lagen mit minimalsten Erträgen. Für die Produktion des Cabernet-Merlot Sanct Valentin stehen nur ganz wenige, sonnige Einzellagen im Einzugsgebiet der Kellerei zur Verfügung. Extrem niedrige Erträge und viel Feingefühl bei der Vinifizierung garantieren einen edlen Tropfen mit erstaunlich hoher Konzentration und schönem Gerbstoffgehalt. Der Cabernet-Merlot Sanct Valentin ist ein ungemein dichter, komplexer Wein mit weichem Tannin.



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: Ausgewählte Weinberge in Kurtatsch, Kaltern, Missian und Leitach (250-400m)

Exposition: Süd-Südost

Böden: Moränenschutt- und Kalkschotterböden

Erziehungsform: Guyot

LESE:

Mitte Oktober; Lese und Traubenselektion von Hand.

AUSBAU:

20 Tage Maischegärung, Anschließend 12 Monate Ausbau Barrique-Tonneau.

ERTRAG:

45 hl/ha

ANALYTISCHE DATEN:

Alkoholgehalt: 14,5 %

Säure: 5,2 gr/lt

TRINKTEMPERATUR:

16 Grad

GENUSSEMPFEHLUNG:

Kräftige Fleischgerichte, Wildgerichte, gereifter Käse.

LAGERUNG/POTENTIAL:

10 Jahre

AUSZEICHNUNGEN:

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