

PALLADIUM

SÜDTIROLER LAGREIN-CABERNET DOC COLDIRUS



| | |
|--------------------|--|
| Jahrgang | 2008 |
| Traubensorte | 60% Lagrein, 40% Cabernet |
| Beschreibung | Von granat- bis dunkelgranatroter Farbe, duftet dieser Wein nach Veilchen und Brombeeren, ist voll und samtig im Geschmack, mit leicht herben Nuancen mit Anklänge von schwarzer Johannisbeere, Dörrobst und Schokolade. |
| Empfohlene Speisen | Er wird am besten zu Wild, zu Braten, dunklem Fleisch und Hartkäse genossen. |
| Serviertemperatur | 18° - 20° C |
| Lage/Klima/Boden | Bozen, Zone Gries und Girlan |
| Anbauform | Pergel, Guyot |
| Ertrag | 60 hl/ha |
| Vinifizierung | Vergärung im Stahltank, Ausbau in gebrauchten, großen Eichenfässern - Barriques |
| Analysenwerte | |
| Alkohol | 13 %Vol |
| Säure | 4,7 g/l |
| Restzucker | 2 g/l |
| Extrakte | 30,5 g/l |
| Lagerfähigkeit | 3 - 10 Jahre |