

Naam van de wijn: Cabernet Riserva

Producent: Alois Lageder

Herkomstbenaming: Südtirol – Alto Adige

Druivensoort(en): cabernet sauvignon en cabernet franc (samen aangeplant, 'mischzatz')

Regio – Terroir – Wijnbedrijf : Geselecteerde wijngaarden rond Magrè, op 230-350 meter hoogte. Warm mesoklimaat met grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht. Bodem van kiezels met een hoog gehalte aan kalksteen. Leeftijd van de wijnstokken: 15-45 jaar.

Vinificatie (wijnbereiding): Gisting en 15 dagen lange inweking in RVS tanks, gevolgd door een opvoeding van 18 maanden in grote vaten van Slavonisch eikenhout.



Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Diepe, tamelijk intense granaatrode kleur met robijn schitteringen. Vrij uitgesproken en krachtige aroma's, plantaardig, vlezig en zeer kruidig, met tonen van peper, teer en leer. Goede complexiteit. Jeugdig, fris en goed opgebouwd bouquet, met pakkende tannines en goed fruit, lange en kruidige nasmaak. Serveren: 17-18°C. Bewaren: 4-6 jaar na de oogst.

*Deze krachtige wijn kunt u naar wens in een karaf overschenken om het te laten ademen.*

Culinair advies: Rood vlees als rund en lam, wildgebraad, grootwild.

Smaaktype: Volle, intense beleving, complex met houtrijping