

Naam van de wijn: Cor Römigberg cabernet sauvignon

Producent: Tenutae Lageder

Herkomstbenaming: Südtirol – Alto Adige

Druivensoort(en): cabernet sauvignon, petit - verdot

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: De wijngaarden van het Römigberg domein liggen bij het Caldaro meer, zuid/zuidoostelijk georiënteerd, op een hoogte van 245 meter. Zeer warm mesoklimaat. Bodem van zand, kalk en leem. Het middendeel van de Römigberg wijngaard werd in 1986 herplant met cabernet sauvignon en Petit - verdot. De plantdichtheid werd fors verhoogd en de wijnranken werden volgens het Guyot systeem geleid. Leeftijd van de wijnstokken: 15-18 jaar. Cor betekent hart.



Vinificatie (wijnbereiding): Gisting en 17 dagen lange inweking in RVS tanks, gevolgd door een opvoeding van 20 maanden op barriques van Frans eikenhout, waarvan 2/3 nieuw.

Decanteren om wijn en bezinsel te scheiden en of beluchten op karaf: In zijn jeugd is deze wijn vrij krachtig. Overschenken in een karaf om de wijn wat lucht te geven zal de smaak ten goede komen

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Zeer diepe, intense kersenrode kleur. Utgesproken, complexe aroma's, fruit (kersen, zwarte bessen) en specerijen, florale tonen (viooltjes), tabak en munt, het geheel ondersteund door kruidig eikenhout. Vrij krachtig en rijk van smaak, met een intense, krachtige en lange afdronk, fris en fruitig. De tannines zijn stevig maar goed in evenwicht met het zoetige fruit van de wijn. Serveren: 17-18°C. Bewaren: 8-10 jaar na de oogst.

Culinair advies: Rood vlees (gebraden, geroosterd of gegrild), lam, wildgebraad, rijpe harde kazen.

Smaaktype: Volle, intense beleving, complex met houtrijping