

JOSEF BRIGL

Meister-Linie

SÜDTIROL CABERNET RISERVA

KLASSIFIZIERUNG: DOP - Denominazione di Origine Protetta

REBSORTE: 100% Cabernet Franc

VINIFIKATION und LAGE: Gärung im Edelstahltank für 8-10 Tage bei kontrollierter Temperatur (22-25°C). Nach dem biologischen Säureabbau erfolgt die Reifung im Barrique.

CHARAKTER: Der Cabernet gehört zu den körperreichen Rotweinen, mit granat- bis dunkelgranatroter Farbe, erdigem Geruch und vollmundigem, leicht herbem Geschmack. Anklänge von schwarzer Johannisbeere, Dörrobst, Schokolade, grünem Paprika, Zedernholz und Tabak werden wach.

EMPFEHLUNG: Er passt zu rotem Fleisch, Wild und pikantem Käse.

SERVIERTEMPERATUR: 16 - 18° C

HALTBARKEIT: 5 – 10 Jahre

ANALYSE:

Alkohol: ca. 13,5% vol

Säure: ca. 5,5 g/l

Restzucker: ca. 2 g/l



www.brigl.com/recycling



JOSEF BRIGL srl - Weinkellerei-Weingüter
I-39057 St. Michael/Eppan (BZ) SÜDTIROL - Maria-Rast-Weg 3
Tel. +39 (0471) 662419 - Fax +39 (0471) 660644 - brigl@brigl.com - www.brigl.com