



# RITTERHOF

WEINGUT · TENUTA

Weinstraße Nr.1 · Strada del Vino n.1

## GRATUS Cabernet Sauvignon

GRATUS Südtiroler Cabernet Sauvignon DOC

### ANBAUGEBIET

In den sonnendurchfluteten Niederungen des Unterlands und auf den Anhöhen rund um Montan reifen die Trauben für unseren Cabernet Gratus. Die sandigen Lehm- böden bieten die besten Voraussetzungen zum Gedeihen der über 35 Jahre alten Rebstöcke. Diese sind im Drahtrahmensystem (Guyot) angebaut und liegen auf 220 – 380 Metern über dem Meeresspiegel.

### ERNTE UND ERTRAG

Ab Mitte Oktober werden die sonnengereiften Trauben von Hand gelesen. Der Ertrag liegt bei 50 Hektoliter Wein je Hektar.

### VINIFIKATION

Die handgelesenen Trauben werden leicht gequetscht und im Gärfass bei einer kontrollierten Temperatur von 28°C vergoren. Während der Gärung wird der Most ständig mit den Traubenschalen in Kontakt gehalten, um eine bessere Frucht-, Farb- und Tanninausbeute zu erzielen. Nach der Gärung reift dieser Cabernet in kleinen französischen Barriques und anschließend in der Flasche.

### WEINBESCHREIBUNG

Intensiv, rubinrot in der Farbe, im Duft klassische Cabernet Aromen, wie reife, schwarze Johannes- und Brombeeren, sowie grünem Pfeffer. Mit saftig, vollem und weichem gerbstoffbetontem Geschmack, präsentiert er sich im Gaumen konzentriert und zeichnet sich durch hohe Dichte und Komplexität aus.

### SPEISEEMPFEHLUNG

Dieser Cabernet Gratus passt hervorragend zu Wild und zu edlen, dunklen Fleischgerichten.



» GRATUS - Der Anmutige «

*In der ganzen Welt zu Hause, in Südtirols besonders warmen Lagen gern gesehener Gast. Er überzeugt mit Anmut und erfreut mit Finesse.*