



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 für 12 Tage 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 für 15 Monate in kleinen französischen Barriques und anschließend weitere 5 Monate 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.