



## **CAPOEST**

Alkoholgehalt: 13,00% in Vol. Zuckergehalt: 0,25 gr/l Gesamtsäure: 5,20 gr/l

**PH-Wert: 3,70** 

Weinherstellung:

drei Wochen Maische in Trester mit zwei Ernten

75% Cabernet Sauvignon - 25% Merlot

Reife:

12 Monate in kleinen Fässern

Rebsorte: Cabernet Sauvignon - Merlot

Anbaugebiet: Annone Veneto (VE) e Motta di

Livenza (TV)

Hektarertrag: 9.000 kg/ha Pflanzanordnung: 280 x 100 Anbauart: Guyot e GDC

Der Wein Capoest wird aus separaten Weinherstellungen mit langer Maischegärung erhalten. Der Verschnitt erfolgt nach ca. 12 Monaten im Fass für den Cabernet Sauvignon und im Tonneau für den Merlot.

Ein rubinroter Wein mit großem Körper und einem unverwechselbaren Aroma. Mit der Zeit reift er weiter und erlangt ein volles und samtiges Bukett und einen Nachgeschmack von Waldfrüchten. So wird er zu einem Cabernet Sauvignon-Merlot mit einem intensiven und harmonischen Geschmack.

Ideal zu weißem und rotem Fleisch, Braten und Wild. Unser Capoest ist ein großartiger Meditationswein.

Serviertemperatur 18-20° C.