RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2014

Die Fakten I

(Facts)

- **Name der Kellerei** *(Name of the winery)*
  Bodega Norton
- **Gründungsdatum** *(Winery founded)*
  1895
- **Eigene Weinberge** *(Owned vineyards)*
  ja / 1.200 ha
- **Eigentümer der Kellerei** *(Owner of the winery)*
  Gernot Langes Swarovski
- **Weinmacher-Önologe** *(Winemaker-Enologist)*
  Jorge Riccitelli
- **Anbauregion** *(Growing area)*
  Mendoza
- **Jahrgangsbewertung** *(Classification of the vintage)*
  -
- **Qualitätsstufe** *(Quality classification)*



Die Daten

(Data)

- **Rebsorte(n) in %** *(Grape varietie[s])*
  Cabernet Sauvignon (100 %)

- **Art der Gärung** *(Fermentation)*
  Temperaturkontrollierte Maischegärung
- **Gärung erfolgte in ...** *(Fermentation in ...)*
  Edelstahltank
- **Alkohol** *(Alcohol)*
  13,60
- **Restzuckergehalt (g/l)** *(Residal sugar)*
  1,98
- **Gesamtsäure (g/l)** *(Total acidity tartaric)*
  5,50
- **Extrakt (g/l)** *(Dry extract)*
  32,00
- **SO^2 frei (mg/l)** *(Sulphurous acidity free)*
  95,00
- **SO^2 gesamt (mg/l)** *(Sulphurous acidity total)*
  198,00
- **ph** *(ph)*
  3,50
- **Enthält Sulfite** *(Contains sulphites)*
  ja
- **Enthält Milch** *(Contains milk)*
  nein
- **Enthält Ei** *(Contains egg)*
  nein
- **Bio-zertifiziert** *(Certified Bio product)*
  nein
- **Vegan erzeugt** *(vegan produced)*
  nein
- **Erhältlich als** *(Available as)*
  0,75 l

www.fast-alles-ueber-wein.de

RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2014

WEINEXPERTISE

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- **Name der Einzellage** *(Name of the single vineyard)*
  -
- **Alter der Rebstöcke (Ø)** *(Ages of vines)*
  30-50 Jahre
- **Art der Reberziehung** *(Style of pruning)*
  k.A.
- **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** *(Density of plantation per ha)*
  3.500
- **Bodenbeschaffenheit** *(Soil)*
  Felsstein, Kies
- **Ertrag pro ha** *(Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)*
  6 tns/ha
- **Weinbergslage** *(Site of the vineyard)*
  Flachlage
- **Höhe über N/N** *(Height above sea leavel)*
  1.100 m
- **Leseart** *(Harvesting by ...)*
  Hand
- **Lesezeitraum** *(Harvest dates)*
  März - April
- **Klimaverhältnisse** *(Clima codition)*
  Kontinentalklima (gemäßigt)
- **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** *(Annual rainfall in mm)*
  203 mm
- **Art der Schönung** *(Art of fining)*
  k.A.
- **Filtrierung** *(Filtration)*
  k.A.
- **Bewässerung** *(Irrigation)*
  Ja (Tropfbewässerung)
- **Reifung vor Veröffentlichung** *(Ageing before release of sale)*
  12 Monate in französischer Eiche

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- **Reifepotential** *(Ageing potential*
  Gutes Reifepotential
- **Empf. Trinktemperatur** *(Recommend drink temperature)*
  18° Celsius
- **Empfohlen zu** *(Recommended dishes)*
  Geflügel: Hähnchen / Pasta/Nudeln: Lasagne, mit dunklen Saucen, mit Fleisch, mit hellen Saucen, Paella
- **Degustationsnotiz** *(Degustation note)*

  Schimmerndes Rubinrot. Komplexe Aromen reifer roter Früchte und Minze, Noten von dunkler Schokolade. Konzentriert am Gaumen, reife Tannine; langer, würziger Abgang. Sein handselektiertes Traubengut stammt von 30-50 Jahre alten Rebstöcken der Finca La Colonia; sehr gut zu einem Rumpsteak!

- **Bemerkung(en)** *(Remarks/Comentario/Observações)*

- **Erzeugeradresse** *(Adress of the producer)*

  Ruta Prov. 15KM 23,5. Perdriel
  CP 5509 Ljan de Cuyo Mendoza Argentina
  Argentinien

WINE-EXPERTISE

© ARDAU Weinimport GmbH, c2014

www.fast-alles-ueber-wein.de