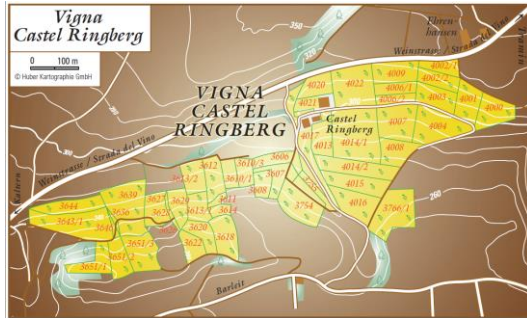


Cabernet Sauvignon Riserva Vigna "Castel Ringberg" 2015



Das von der Habsburgerdynastie 1620 errichtete Renaissance-Schlösschen der Vigna „Castel Ringberg“ thront über dem Kalterer See und ist umgeben von den Weinhängen der Einzellage. Eine „Vigna“ ist eine zusätzliche Herkunftsbezeichnung, der Begriff steht für einen präzise abgegrenzten und kartografisch festgehaltenen Rebberg. Die abwechselnd mäßig und steil abfallenden Weinberge der Vigna „Castel Ringberg“ befinden sich an einer einmaligen Schnittstelle dreier verschiedener Böden: Im Westen begleitet das Dolomit-Gestein des Mendel-

Bergrückens die Weinberge, die Steilhänge bestehen aus 30.000 Jahre altem Schotter des eiszeitlichen Flusses Etsch. Im südlichen und zentralen Teil bestehen die größeren Flächen aus lockerem Kalksteinschutt, welcher die Rebwurzeln gut durchlüftet. Zusätzlich ermöglicht die Milde des Kalterer Sees, gepaart mit starkem Nachmittags-Südwind eine schonende, naturnahe Bearbeitung bei bewusst klein gehaltener Produktion. Das Mikroklima und die geologischen Gegebenheiten bieten auf einer idealen Meereshöhe von 330 bis 400 Metern ü.d.M. optimale Bedingungen für Weine unvergleichlichen Charakters.

„Mit tiefdunklem Rubinrot wartet der Cabernet Sauvignon Riserva Vigna „Castel Ringberg“ auf. Das einladende Bukett ist geprägt von komplexen Fruchtaromen mit Waldbeeren, Brombeeren, Schwarzbeeren und Pflaumen sowie würzigen Noten mit Tabakblättern, Gewürznelken und etwas Bitterschokolade. Im Gaumen besticht der Wein durch kräftige, fruchtige Fülle, ausgeprägte Gerbstoffe, ein schönes Säurespiel, eine saftige Länge mit großem Potenzial und mit viel Biss und Power im Abgang.“

Tramin, April 2018

Elena Walch

LESE 2015

2015 wird wohl als Spitzenjahrgang in die Geschichte des Weinbaus in Südtirol eingehen: Der heiße und trockene Sommer und das ausgewogene Klima in den ersten beiden Dritteln der Erntezeit schufen die besten Voraussetzungen für gesunde Trauben mit idealen Reifewerten – für jede Sorte konnte somit der perfekte Erntezeitpunkt gewählt werden. Kühle Nächte kurz vor der Ernte im September waren – vor allem bei den Weißweinen - entscheidend dafür, dass Säure und Frische erhalten blieben. Diese besonderen klimatischen Voraussetzungen in 2015 bildeten somit die Grundlage für Weine ausgezeichneter Qualität: intensive Frucht, harmonische Struktur und kräftige Aromen kennzeichnen die Weine dieses historischen Jahrganges, die durch ihre Eleganz, Langlebigkeit und Fülle überzeugen.

VINIFIKATION

Maischegärung von ca. 10 Tagen mit anschließendem Säureabbau. 18-monatige Reifung in Barriques aus Frankreich, anschließende Füllung und lange Lagerung in der Flasche.

Rebsorte: 100% Cabernet Sauvignon

Alkohol: 13,50% Vol

Bezeichnung: Südtirol DOC

Restzucker: 2,8 g/L

Gesamtsäure: 5,2 g/L

Lagerfähigkeit: 15-20 Jahre

Flaschengröße: 0,75 l

Lese: Mit größter Sorgfalt von Hand gelesen

