

Rebsortenweine

Consigna Cabernet Sauvignon

Die Cabernet-Sauvignon-Trauben wachsen unter den extremen klimatischen Bedingungen der Kontinentalregion in kalten Wintern und sehr heißen Sommern. .

Regionen

Der größte Weinberg der Welt befindet sich auf der zentralen Hochebene der Iberischen Halbinsel. Rebsortenweine werden Traubenrein ausgebaut. Airén und Tempranillo sind die typischsten Rebsorten dieses Gebietes. Auch bei anderen nicht autochthonen Rebsorten wie Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Viura, Sauvignon Blanc, Chardonnay usw. werden hervorragende Ergebnisse erzielt, was vor allem auf die klimatischen Bedingungen und die in dieser Region vorhandenen Böden zurückzuführen ist.

TRAUBE **Cabernet Sauvignon**	STIL **Stillwein**
ALKOHOLGEHALT **12.5 %**	TRINKTEMPERATUR **Zwischen 15-17 ºC**

Verkostungsnotizen

Tiefe dunkelrote Farbe mit Aromen von schwarzen und roten Früchten und einem Hauch von grünem Pfeffer. Am Gaumen fruchtig, mit charakteristischen Kräuternoten. Elegant und vollmundig mit guter Tanninstruktur und langem, ausgeglichenem Abgang.

Speiseempfehlung

Dieser Wein ist der perfekte Begleiter für gebratenes Gemüse, Schweinefleisch, Reisgerichte, Eintöpfe oder Lammbraten.

Technische Information

Die Reifung der Trauben wird genau überwacht, um einen ausgeglichenen Wein mit perfektem Zucker- und Säuregehalt zu kreieren. Der Wein wird kalter Mazeration ausgesetzt, üblicherweise 2 oder 3 Tage lang. Die sechs bis achttägige Gärung findet bei kontrollierter Temperatur von maximal 24 ºC in Tanks aus rostfreiem Stahl statt. Das Resultat ist ein eleganter, strukturierter Wein, der als Jungwein genossen werden sollte.