



MAXIMILIAN

CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, CARMENERE

Herkunft Die Cabernet und Carmenere Reben, alte französische Sorten aus dem Bordeaux Gebiet, sind weltweit hochgeschätzt. Die ersten Reben wurden um 1850 nach Südtirol gebracht.

Ansprüche an die Lage und an die Böden (Terroir) Um beste Weinqualität zu erzielen, sind sehr warme und gute Lagen mit langer Sonnenscheindauer erforderlich. Cabernet liebt luftdurchlässige steinige Schotterböden.

Lage Der MAXIMILIAN reift in sonnen - exponierter Lage am Westhang des Kaiserbergs, circa einen Kilometer nördlich des Kalterer Sees. Durch die inmitten der Reben stehenden, drei alten Zypressen ist der Cabernet Weinberg von der Strasse zum Kalterer See, Richtung Osten blickend, leicht lokalisierbar.

Wuchs Cabernet sehr stark und sehr kräftig, Cabernet Franc und Carmenere stark.

Ertrag 5.000 Liter pro Hektar

Reifezeitpunkt – Lese Cabernet Sauvignon und Carmenere von Anfang bis Mitte Oktober, Cabernet Franc 10 Tage früher

Mostgewicht Cabernet Sauvignon, Carmenere 19° KMW, Cabernet Franc auch mehr

Wein Der MAXIMILIAN ist ein granatroter, edler, feuriger, vollmundiger, Wein mit viel Tannin. Er reift 24 Monate im Barrique und 6 Monate auf der Flasche bevor er in den Vertrieb gelangt. Der MAXIMILIAN erlangt seine samtene Schönheit nach 2 bis 3 Jahren zusätzlicher Flaschenreife.

Vorzüglich zu Rindersteak oder anderen höherwertigen, kräftigen Fleischgerichten. Exzellenter Begleiter für einen schönen Abend zu zweit.

Alkoholgehalt: 14°.

Trinktemperatur: 18°, in der kalten Jahreszeit auch leicht wärmer

Zertifizierter Umstellungsbetrieb auf biologisch - ökologischen Weinbau gemäß Art. 8 der EU Verordnung 2092/91

