



Kremen 2012

Weingut Matalj



Region

Negotin, Timok Region.

Trauben

Cabernet Sauvignon

Alk.

14,5%

Säure

5,70g

Zucker

1,36g

Extrakt

29,14g

Jahrgang

2012 war ein extrem heißes und trockenes Jahr, Austrieb und Ernte für den Cabernet Sauvignon fanden zur normalen Zeit statt.

Lagerung

Dieser sehr weiche opulente Cabernet Sauvignon ist bereits in jungen Jahren wunderbar zu trinken, die Fülle und die Tanninstruktur sprechen aber für lockere 5-10 Jahre Lagerpotenzial..

Weingarten

Die Trauben stammen aus der Lage Kremenjača. Der Boden des Weingartens ist durchlässig und durchsetzt mit Feuerstein und liegt auf einer Felsformation. Der nach Süden gerichtete Weingarten hat eine Steigung von 15° - 20°. Die Rebstöcke waren 2012 sechs Jahre alt und trugen bis zu 1,5 KG Cabernet Sauvignon pro Stock.

Keller

Mazeration und Fermentation für 20 Tage unter Einsatz von ausgewählten Naturhefen. Anschließender Barriqueausbau auf der Hefe für 12 Monate in serbischen, amerikanischen und ungarischen Eichenfässern. Davon 30% Erstbelegung.

Verkostung

Schwarze Beeren und Sauerkirsche, dazu nussige und erdige Aromen. Saftig im Mund, angenehme Säure und etwas dunkle Schokolade. Sehr elegant und mit einem feinen Abgang. „Kalifornisch“ im Charakter aber dabei sehr stilvoll.

Passt zu

Steak, Steinpilzrisotto.



Kontakt:

Samovino – Wein aus Serbien
Lukas Ertl, lukas.ertl@samovino.com,
M. 0157 3870 7731
Tasting Studio (nach Vereinbarung):
Bürknerstr. 31, 12047 Berlin