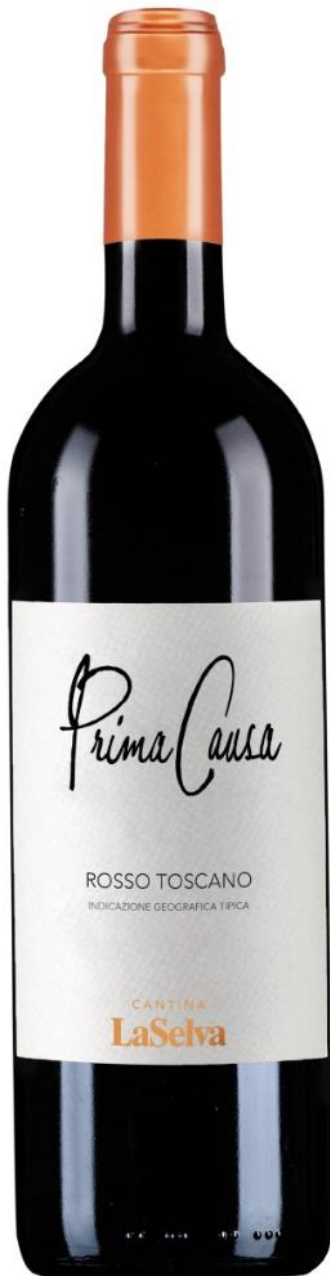




Allgemeines:

Prima Causa war unsere erste große Herausforderung. Eine Mischung aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot, Sinnbild unseres Verlangens, die gehobene Qualität unserer Trauben durch einen charaktervollen Wein mit einer ausgewogenen und anspruchsvollen Struktur zum Ausdruck zu bringen. Ein solider, langlebiger Wein - so wie wir.

Rebsorten:

60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Petit Verdot

Produktionsstandort:

Magliano in Toscana

Produktionsmenge (Flaschen): 2.000

Trinktemperatur:

18C - 20C

Alkohol:

14,5%

Restzucker:

0,86 g

Säure:

5,46 g/l

ph:

3,45

Lagerfähigkeit:

6 - 8 Jahre

Vegan:

Ja

Kontrollstelle & Qualität:

IT-BIO-006, Bio-Siegel, EU Bio-Logo, 100% bio, Italienische Landwirtschaft, EU-Öko-Verordnung

Herstellung:

Jede Sorte wird getrennt gelesen und ebenso getrennt zu Wein verarbeitet. Die Trauben werden nach der Weinlese abgebeert und gequetscht, um das Auftreten jeglicher oxidativer Schäden zu vermeiden. Der Merlot wird 10 Tage bei kontrollierter Temperatur vergoren, während der Cabernet Sauvignon und der Petit Verdot 20 Tage lang vergoren werden. Am Ende der Gärung werden die Weine umgefüllt, der Cabernet Sauvignon und Petit Verdot in neue Barriques aus französischer Allier-Eiche und der Merlot in Barriques zweiter Belegung. Nach 12 Monaten werden die Weine vermischt und in Flaschen abgefüllt. Bevor der Prima Causa auf den Markt gebracht wird, verfeinert sich der Wein mindestens weitere 12 Monate in der Flasche.

Geschmack:

Intensives Rubinrot. Schwarze Früchte, Brombeeren, Himbeeren und Vanille mit Anklängen von Tabak und Kaffee prägen den Duft. Am Gaumen wirkt er charaktervoll und füllig, mit einem langen Abgang und samtig süßen Tanninen.

Verwendung:

Passt zu Bistecca fiorentina, Filet an Pfeffersauce, Lammrücken, Gemüse-Pilz-Auflauf. Serviertemperatur: 18°C

Inhalt:

0,75 l

EAN Stück:

8018759001713