

# GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

## Doss Cabernet Sauvignon Riserva

Südtirol DOC

### Anbaugebiet

Die Trauben stammen teils aus wärmsten Lagen des Überetsch, auf einer Höhe von 400 m, und teils aus warmen Lagen des westlichen Unterland, mit seinen sandigen und tiefgründigen Böden auf 300 m. Die Kombination dieser beiden Weinbauzonen ermöglicht Jahr für Jahr die phenolische Reife dieser spätreifen Sorte und bildet die Grundlagen für diesen Cabernet Sauvignon Riserva.

### Vinifikation und Ausbau

Die Trauben werden von Hand gelesen und in kleinen Behältern angeliefert. Nach dem Entbeeren wird die Maische mit Schwerkraft in die Stahlfässer gefüllt wo die alkoholische Gärung stattfindet (15-20 Tage). Nach dem biologischem Säureabbau erfolgt eine 18-monatige Reifung, teils im großen Eichenholzfass und teils im Barrique. Der Wein wird vor dem Verkauf weitere 6 Monate in der Flasche gelagert.

### Weinportrait

Körperreicher Wein mit satter Farbe. Duftet nach Cassis und reifem Obst. Schöner Abgang und Eleganz mit runden und feinen Gerbstoffen. "Doss" passt hervorragend zu rotem Fleisch, Wild und pikantem Käse.

Jahrgang	2023
Anbaugebiet	Überetsch & Unterland (300-400m)
Rebsorte	Cabernet Sauvignon
Serviertemperatur	16 - 18 °C
Ertrag	56 hl/ha
Alkohol	13,5 vol. %
Gesamtsäure	5,72 g/l
Restzucker	1,0 g/l
Lagerfähigkeit	8 Jahre

