



Lafot

NALS MARGREID
— 1932 —

Cabernet Riserva

SELECTION

Rebsorte

100% Cabernet Sauvignon

Herkunftsbezeichnung

Südtirol DOC

Höhenlage

220 - 350 m ü. M.

Ausrichtung

Südsüdost

Die Weinberge liegen um Margreid in einem leichten Hangfuß zwischen 220 und 350 m Meereshöhe mit einer Ausrichtung nach Südsüdost. Der weiße, tiefgründige Kalkschotterboden weist einen hohen Humusgehalt auf.

Klima

Das mediterrane Klima ist geprägt von warmen Sommern und milden Wintern sowie dem nachmittäglich wehenden warmen Südwind Ora vom Gardasee.

Ausbau

Die Trauben des LAFOT Cabernet Riserva werden von Hand gelesen. Nach der Entrappung gärt die Maische im Stahltank bei schonender Maischebewegung. Anschließender Ausbau für 12 Monate im Barriquefass und ein weiteres Jahr in der Flasche.

Farbe

Intensives Rubinrot

Geruch

Brombeeren, Heidelbeeren, Kirsche, balsamische Noten

Geschmack

Tiefgründig, dicht, würzige Tannine

Speisenempfehlung

Civet di Camoscio (aromatisches Wildgericht aus dem Aostatal), Tagliata vom Rind

Serviertemperatur

16-18 °C

Lagerungsempfehlung

Kühl bei 10-13 °C und min. 60% Luftfeuchtigkeit