



2021 LAFOT Cabernet Riserva Südtirol D.O.C.

Weingut

Den fulminanten Aufstieg der letzten Jahre zu dem Top- Betrieb Südtirols haben die Macher von Nals Margreid jetzt wunderschön und nachhaltig in Stein gegossen. Eine neue Kellerei, frei von modischen oder protzigen Eskapaden, dafür önologisch bis ins kleinste Detail durchdacht und großartig in die Landschaft integriert, ist das neue Wahrzeichen in Nals. Hier kann jetzt der Kellermeister Harald Schraffl seinen begnadeten Talenten freien Lauf lassen. Bisher schon legte Schraffl Jahr für Jahr eine Kollektion vor, deren einzelnen Sorten so perfekt herausgearbeitet sind, dass man sich verwundert die Augen reibt. Grundlage dafür ist eine herausragende Traubenqualität, die ihm die etwa 140 Weinbauern liefern. Mehrere Monate im Jahr leitet Schraffl seine Winzer persönlich an, welche die einzigartige Vielfalt an Einzellagen weitgehend ökologisch bewirtschaften. Durch die breite regionale Streuung findet jede Rebsorte ihren idealen Standort und ihr optimales Mikroklima. Folgerichtig hat man sich bei Nals entschieden, jeden Wein entsprechend diesem Terroir auszubauen und mit einem eigenen Namen zu versehen. Authentisch und tief mit der Südtiroler Heimat verwurzelt ist diese sympathische Kellerei, wunderschön eingebettet in ein gigantisches Alpenpanorama. Die Top Weine spiegeln perfekt Terroir der Einzellagen wider. Der überragende Weißburgunder „Sirmian“ zählt Jahr für Jahr zu den, von Weinkritikern, höchstbewerteten Weinen Italiens.

Tipp

Wunderschöner Cabernet von der Einzellage Lafot, unglaublich elegant und geschmeidig, ein gutes Beispiel, warum gerade Cabernet Sauvignons aus Südtirol so begehrt sind. Feinste Cassis-Note, intensiv am Gaumen.

Expertise

Jahrgang:	2021
gesetzl. Herkunft:	Südtirol DOC
Alkoholgehalt:	14.50 % Vol.
Restzucker:	0.50 g/l
Säure:	4.83 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Südtirol
Rebsorten:	Cabernet Sauvignon
Ausbau:	großes Holzfass

Vinifizierung

Die Gärung mit 20tägigem Maischekontakt erfolgt im Stahltank, der biologische Säureabbau sowie eine 12 Monate Reifung und Lagerung in kleinen gebrauchten Eichenholzfässern. Darauf folgt eine einjährige Flaschenlagerung.

Sensorik

Cassis und Brombeeren, etwas Tabak und Wildkräuter, schön verwobene Tannine, elegant und komplex

Passt gut zu

Hüftsteak mit Kräutern, Wildhasenfilet

Lagerfähig

10 Jahre