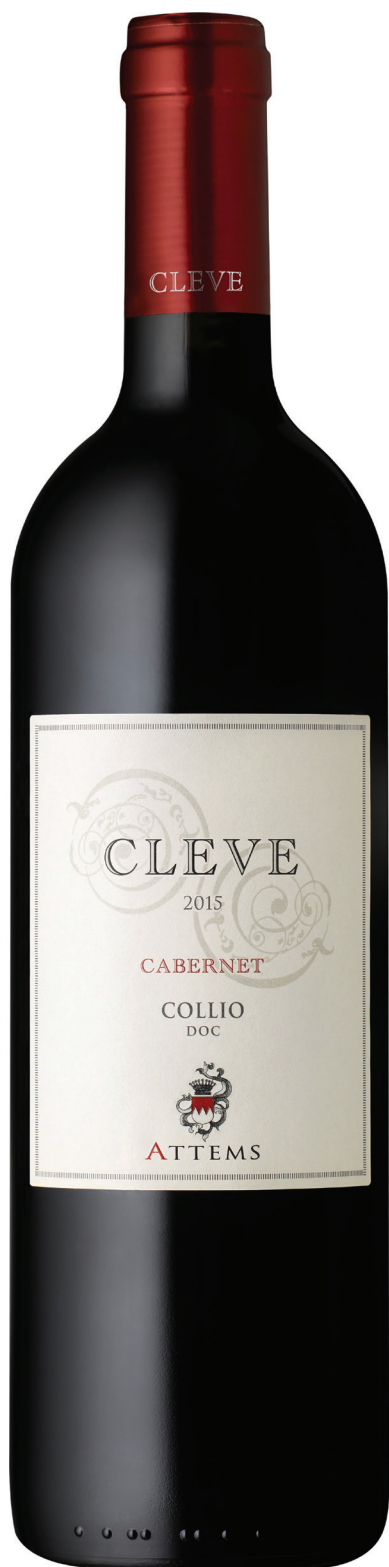




ATTEMS

CLEVE 2015



BESCHREIBUNG: Weite Verbreitung in der Region Friaul-Julisch Venetien fanden die verschiedenen Spielarten des „Cabernet“ um die Mitte des 19. Jahrhunderts. Stecklinge mit diesem Namen waren häufig aus Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Carménère hervorgegangene Mischformen, die dann eingesetzt wurden. In mehreren der uralten Weingärten unserer Gegend finden sich bis heute diese drei Rebsorten zusammen in derselben Parzelle. Ganz im Zeichen der Tradition haben wir von der Kellerei Attems die Geschmacksnoten und feinen Nuancen, die eine jede dieser drei Rebsorten ausmachen, zu einem ebenso zarten wie charaktervollen Cabernet del Collio komponiert.

BEZEICHNUNG: Doc Collio Cabernet 2015

GEBIET UND HERSTELLUNG: Weingärten in sanfter Hügellage im Herzen des Collio bei Gorizia.

LAGE: Die Weingärten sind nach Süd und Süd-West ausgerichtet.

BODENBESCHAFFENHEIT: Der „Ponca“-Boden aus Sandstein mit einem Anteil Kalkstein entstand aus dem Eozän durch das Zurückgehen der Meere vor 50 Millionen Jahren

REBERZIEHUNG: Guyot und Doppelstreckbogen

DETAILS ZUR WEINHERSTELLUNG: Der Cleve 2015 ist eine Assemblage aus Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Carménère.

HEKTARERTRAG: 70 dz/ha

ERNTZEIT: Die erste Oktober-Dekade

LESE: Von Hand

MAZeration: Die Maische wird in thermogesteuerten Tanks bei niedriger Temperatur die ersten Tage der Mazeration von Hand aufgerührt; danach wird für die gesamten 2 Wochen, die die Mazeration dauert, zweimal pro Tag fachmännisch der Tresterhut überschwallt.

BEHÄLTER FÜR DEN AUSBAU: Barriques und kleine Fässer (sog. „pièce“) aus französischer Eiche in Drittbelegung; traditionelle Betontanks.

DAUER DES AUSBAUS: 12 Monate in Holz, 6 Monate in Beton

ALKOHOLGEHALT: 13,0% Vol.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN: Strahlendes Karminrot mit lilafarbenen Nuancen. Intensiver Duft in der Nase, mit Noten nach schwarzer Johannisbeere und Brombeere, unterlegt durch eher grasige Eindrücke nach Brennnessel. Anklänge an Zitronatzitrone und zumal nach reifer Pflaume und grünem Paprika, für die der Anteil an Carménère sorgt, gehen in zarte Töne nach Bitterschokolade über. Am Gaumen ist der Cabernet lebhaft und einnehmend mit seiner frischen Säure, die den fruchtigen Eindruck unterlegt und für einen feinen Kontrast zu den bereits samtigen Tanninen sorgt. Lange ist der Cleve im Abgang, mit Anklängen an Wiesenkräuter und rote Beeren und einem mineralischen Eindruck nach Graphit.