



**PRIBUS**  
SINCE 1681

## LINEA AUGUSTA



# CABERNET

DOC FRIULI

### Technische Hinweise

---

- **FARBE** Intensives Amaranth-rot.
- **DUFT** erinnert an schwarze Kirsche und hinterlässt im Mund den Geschmack von geröstetem Kaffee und Haselnüssen.
- **GESCHMACK** Ausdrucksvoll und charaktvoll, mit ausgewogener Säure und hervorragender Persistenz.

### Genussempfehlung

---

Hervorragend zu allen Arten von rotem Fleisch; ausgezeichnet zu Fiorentina-Steak, Gulasch, reifen Käsesorten, insbesondere zu einem extra gereiften Montasio oder Parmigiano Reggiano.

### Rebsorte

---

Dieser Cabernet stammt aus der Vereinigung mehrerer Klonsorten von Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc. Die Vereinigung mehrerer Klone ergibt einen sehr komplexen Wein mit vielen Nuancen.

### Ausbau

---

Rotweinausbau mit ganzen Trauben und 16-tägiger Maischegärung, um eine große Struktur zu erhalten. In Barriques und Tonneaux gereift. 6 Monate lang in der Flasche gereift.

- **WEINBERGSFLÄCHE** Ha 2.06
- **REBERZIEHUNGSSYSTEM** Doppelter Guyot
- **PFLANZDICHT** 2.70 m x 0.9 m
- **JAHR DER ANPFLANZUNG** 1993
- **BODENBESCHAFFENHEIT** Krautig

Tiefenlage mit Nord-Süd-Ausrichtung der Reihen und optimaler Ost-West-Exposition. Natur des Bodens lehmig-tonig.

---

TRINKTEMPERATUR

20°C