



SON PRIM CABERNET SAUVIGNON 2016

IDENTIFIKATION

Ursprung:	Wein aus Mallorca.
Art des Weines:	Rotwein.
Anbaugebiet:	Sencelles, Mallorca.
Rebsorten:	Cabernet Sauvignon

ANALYSE

Alkohol:	15°.
Säureanteil gesamt:	5,9 g/l.
pH:	3.7
Restzucker:	<1g/

HERSTELLUNG

In Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur (min. 20 °-29° max.).
Maischung: 25 Tage.

Maische Gärung: in Edelstahl-Tanks.
Fassreife: 12 Monate in 225 Liter Fässern.
Eiche: 100% französisch.

PRASENTATION

Flaschentyp:	Bordeaux.
Inhalt:	0.75l, magnum 1.5l, 12l*, 18l*.
Anzahl von 0,75 l-Flaschen:	12.000
Anzahl von 1.5 l Flaschen:	200.
Abfüll-Datum:	Mai 2018.

Diese Flaschengrossen auf Anfrage erhältlich

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Edler Cabernet Sauvignon leuchtend roter Granat. Sehr aromatisch und frisch. Hervorzuheben sind kandierte Früchte, Schokolade, Vanille und Butter, typisch für die Reifung in Fässern. Am Gaumen ist er sehr salbungsvoll, ausgewogen, mit frischen und feinen Tanninen. Wein mit hervorragendem Alterungspotential.
Serviertemperatur: 16-18° C.

DEKLARATION ZU ALLERGENEN UND GENTECHNISCH VERÄNDERTEN ORGANISMEN.

Dieses Produkt enthält Sulfite in einer Konzentration größer als 10mg/l und wird durch königliche Verordnung 2220/2004 als Allergen eingestuft. Es enthält keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO).



SON PRIM

Crtra. Inca - Sencelles Km. 4,9.
07140 Sencelles, Mallorca.
España.
correo@sonprim.com
www.sonprim.com