LICATA

ARTIKELFICHE



Naam	Cabernet Sauvignon Riserva Freienfeld
Jaartal	2023
Bewaarpotentieel	Tot eind 2043
Producent	Kurtatsch
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, evenwichtige houttoets, fijne mineraliteit, mondvullende tannines, prominente zuren
Appellatie	DOC Alto Adige
Druivensoorten	100% cabernet sauvignon
Alcoholpercentage	14,50% vol
Omschrijving	Het domein is gevestigd in Kurtatsch, langs de wijnstraat van Zuid-Tirol in Alto-Adige. Cantina Kurtatsch cultiveert ongeveer 200 hectare wijngaarden. De wijngaarden liggen op adembenemend steile hellingen van 220 tot 900 meter boven zeeniveau, zo'n groot hoogteverschil binnen één gemeente is uniek in Europa. Sinds 2014 staat het team onder leiding van Andreas Kofler, die het wijnhuis heeft begeleid naar een duurzaam beheer. De landbouwfilosofie wordt gevormd door de term "terroir", de geografische, klimatologische en geologische kenmerken van een wijngaard. De coöperatie streeft naar duurzaamheid op alle gebieden, van het werk in de wijngaard tot en met het eindproduct. De nauwkeurige vinificatie en de afzonderlijke wijngaardlocaties zorgen voor onderscheidende en onmiskenbare wijnen die hun plaats van herkomst echt weerspiegelen. Het resultaat: frisse, minerale witte wijnen van hooggelegen locaties en lang houdbare rode wijnen van warme locaties. De 34 wijnen worden gevinifieerd in twee lijnen. De Selection line als eerste selectie van de Kurtatsch wijngaarden en de Terroir line als toplijn van Kurtatsch. De wijnen dragen voornamelijk de namen van de beste locaties in Kurtatsch. Bovendien hebben ze met Flein nog een alcoholvrij druivensap van hoge kwaliteit: 0% alcohol, natuurlijk en zonder kunstmatige toevoegingen. Deze Freienfeld heeft een granaatrode kleur. In de neus domineren donkere bessen en mediterrane kruiden (laurier, marjolein, lavendel). De stevige fruitigheid wordt gedragen door fijnkorrelige tannines. Tonen van pepermunt en dennenhout getuigen van zijn alpiene oorsprong. De begeleidende zachte tannines en verkwikkende zuurgraad suggereren zijn zeer lange rijpingspotentieel.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, pluimwild, pelswild
Oorsprong	220-350 m hoogte, zuid-oostelijke ligging, steile helling. Warm microklimaat met temperaturen tot 40°C, sterk zonlicht. Leemachtige, zandige en kiezelhoudende bodem met dolomiet.
Opbrengst	40 hl/hectare
Vinificatie	Gisting bij gecontroleerde temperatuur in roterende tanks.
Opvoeding	15 maanden rijping in Franse barriques, 9 maanden in grote eiken vaten en min. 1 jaar rijping op fles.
Analytisch	Totale aciditeit: 5,3 g/l - restsuikers: 1,9 g/l