

# LA JARA

ORGANIC WINE

## EXIMIA Family Selection



EXIMIA - aussergewöhnlich - ist der lateinische Ausdruck, den wir ausgesucht haben, um die Trauben zu beschreiben aus denen die "Family Selection" Weine La Jara hergestellt werden. Die Trauben werden sorgfältig aussortiert, um die wahre Essenz der aussergewöhnlichen Früchte die unsere Bio-Weinberge vermitteln.



ART. 752

## CABERNET SAUVIGNON

### TECHNISCHE DATEN

- **REBSORTEN:** 100% Cabernet Sauvignon
- **ERZIEHUNGSMETHODE:** Sylvoz.
- **ERTRAG PER HEKTAR:** 50-60 Ztr.
- **ANBAUGEBIET:** Frattina (PN) - Friuli Venezia Giulia
- **REIFUNG IN DER FLASCHE:** 4 - 5 Monate
- **SERVIERTEMPERATUR:** 18°-19°C
- **FLASCHENFORMAT:** 0,75 LT
- **VERPACKUNG:** 6 Flaschen per Karton - Liegend

### ANALYTISCHE DATEN

- **ALKOHOLGEHALT:** 13% - 13.5% Alc./Vol.
- **GESAMTSÄURE:** 4,63 g/L
- **RESTZUCKER:** 2,25 g/L

### VINIFIZIERUNG UND VERFEINERUNG

Die Cabernet Sauvignon-Trauben werden zwischen Anfang und Mitte Oktober geerntet. Im Keller werden die Trauben entrappt und gleich soft gepresst. Der Most im Edelstahltank beginnt somit seine alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur. Nach ein regelmässiges Umpumpen der Maische, mazeriert er einige Wochen auf den Schalen. Nach Abschluss der alkoholischen Gärung erfolgt ein einziger Umstich in Abwesenheit von Sauerstoff, um die olfaktorischen und organoleptischen Eigenschaften des Weins vollständig zu erhalten. Danach ruht er 2 - 3 Monate auf der Edelhefe, was wiederum dem Wein die ideale Reifung vor der Abfüllung verleiht.

### ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

- **FARBE:** Tiefes Rubinrot.
- **BOUQUET:** Intensive Nuancen nach roten Früchte wie Brombeere, schwarze Johannisbeere, Kirsche und Pflaume.
- **GESCHMACK:** Fruchtigen, runden Wein. Sehr angenehm mit leicht würzigen Noten wie schwarzen Pfeffer, Zimt und Schokolade. Gute Persistenz und weiche Tannine.
- **PASST ZU:** Wild, gegrilltes Fleisch, Rohschinken, Salami und gereifter Käse.