



GABÀN CABERNET-MERLOT

Bolognani

Gabàn Cabernet-Merlot: verkörpert das Spitzenprodukt unserer Produktion. Ein kompromissloser Wein, in den wir starkes Vertrauen setzen. Der Name Gabàn stammt von "Riparo Gabàn", einer archäologischen Fundstätte, die in den 70er Jahren entdeckt wurde und wo Fundstücke Zeugnis von der Präsenz des Menschen aus der Kupferzeit ablegen. Dieser Name verknüpft und stärkt seine Wurzeln. Gabàn ist ein "Cru", der aus den Trauben des Cabernet und Merlot allein aus dem eigenen Weinberg Gabàn auf dem Hügel im Norden von Trento mit 6000 in Reihen (Guyot) gepflanzten Weinstöcken/Hektar hergestellt wird. Die Produktion ist begrenzt (weniger als 60 ql/Hektar), die Trauben werden von Hand gelesen und nach Sorten getrennt mit großer Hingabe und unter Einhaltung der Tradition zu Wein verarbeitet, der über 10-12 Tage mit den Schalen weicht. In kleinen Holzfässern über etwa ein Jahr verfeinert, wird er dann in Stahlbehältern beschnitten, wo er einige Monate bis zum Abfüllen in Flaschen verbleibt. Darauf folgen weitere 2 -3 Jahre des Reifens in der Flasche.

Mit hervorragender Haltbarkeit steigert er mit der Zeit seine Bedeutung.



Organoleptische Angaben

FARBE: intensiv rubinrote Farbe.

DUFT: intensiver Duft mit Nuancen von dunklen Früchten.

GESCHMACK: im Mund dicht, komplex, mit gut integrierten Nuancen aus dem Unterwald; die reifen Tannine verleihen eine große Harmonie und Feinheit; langer und dauerhafter Nachgeschmack.



Wird bei einer Temperatur von 18°C getrunken, die typisch für jeden großen Rotwein mit herausragender Persönlichkeit ist.

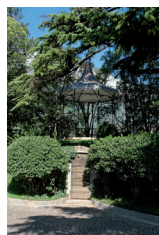


Zu Tisch passt er gut zu Braten, dunklem Fleisch und Wild, lässt aber auf Grund seiner großartigen Ausgewogenheit, der Phantasie des Kenners viel Raum.





BOLOGNANI



Via Stazione 19 _ 38015 Lavis (Trento) _ Italy
t. +39 0461 24 63 54 _ f. +39 0461 24 62 40

bolognani.com