

Weingut | Tenuta
Buschenschänk | Locale tipico

Mock Christoph

Völserried 21 | Novale di Fiè 21
39050 Völs am Schlern | Fiè allo Sciliar
Mobil +39 3316645870
Steuer-Nr.: MCK CRS 72P04A952I
MwSt.-Nr.: 01628950212
info@wassererhof.com
www.wassererhof.com



SÜDTIROL CABERNET 2022

RISERVA

REBSORTE |

Cabernet Sauvignon 70%, Cabernet Franc 30%

ANBAUGEBIET |

Sonnenverwöhnte Süd-Steillage,
sandiger Lehmboden auf Porphyrit in Laitach
bei Bozen auf 350 m ü.d.M.

AUSBAU |

Kaltmazeration für 10 Tage, Gärung mit
traubeneigener Hefe im Stahltank mit
Pigeage, 4 Wochen Maischekontakt,
Säureabbau und Reifung für 20 Monate in
neuen Barrique-Fässer

CHARAKTERISTIK |

Farbe: dunkles Rubinrot
Geruch: dunkle Beeren und Cassis, würzige
und florale Noten
Geschmack: kraftvoller Körper, elegant,
gerbstoffreich, würzig und komplex

ERTRAG | 45 hl/ha

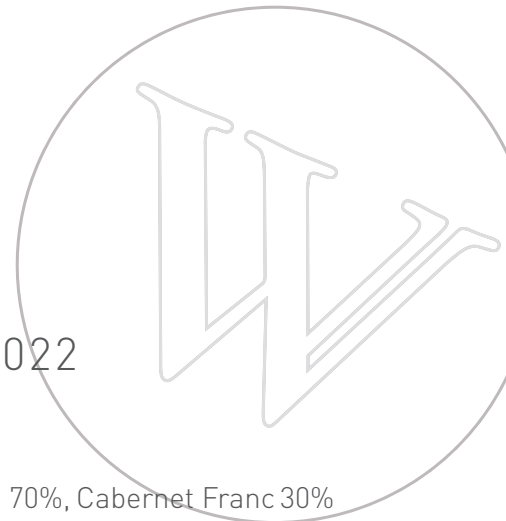
ALKOHOL | 15,3% vol.

RESTZUCKER | 1,0 g/l

SÄURE | 5,5 g/l

SERVIEREN | 16–18°C

Zu rotem Fleisch, Wildgerichten und
Schmorbraten



Weingut | Tenuta
Buschenschänk | Locale tipico

Mock Christoph

Völserried 21 | Novale di Fiè 21
39050 Völs am Schlern | Fiè allo Sciliar
Mobil +39 3316645870
Steuer-Nr.: MCK CRS 72P04A952I
MwSt.-Nr.: 01628950212
info@wassererhof.com
www.wassererhof.com



ALTO ADIGE CABERNET 2022

 **RISERVA**

VITIGNO |

Cabernet Sauvignon 70%, Cabernet Franc 30%

COLTIVAZIONE |

Su pendio ripido rivolto a sud,
terreno argilloso su sottofondo porfirico,
in località Costa/BZ a 350 m.s.l.m.

VINIFICAZIONE |

macerazione a freddo per 10 giorni, fermentazione con lieviti indigeni in acciaio con pigiature, 4 settimane contatto con le bucce, malolattica e maturazione per 20 mesi nelle botti Barrique nuove

CARATTERISTICHE |

Colore: rosso rubino scuro
Profumo: bacche scure e ribes nero, note speziate e floreali
Sapore: corpo vigoroso, elegante, ricco di tannini, speziato e complesso

RESA | 40 hl/ha

GRADAZIONE | 15,3 % vol.

ZUCCHERI RESIDUI | 1,0 g/l

ACIDITÀ | 5,5 g/l

DA SERVIRE A | 16–18°C

con carne rossa, piatti di selvaggina e brasati



Weingut | Tenuta
Buschenschänk | Locale tipico

Mock Christoph

Völserried 21 | Novale di Fiè 21
39050 Völs am Schlern | Fiè allo Sciliar
Mobil +39 3316645870
Steuer-Nr.: MCK CRS 72P04A952I
MwSt.-Nr.: 01628950212
info@wassererhof.com
www.wassererhof.com



ALTO ADIGE CABERNET 2022

RISERVA

GRAPE VARIETY |

Cabernet Sauvignon 70%, Cabernet Franc 30%

CULTIVATION AREA |

Steeply southbound hillside, sandy loamy
soil on porphyritic rock in Laitach near
Bolzano on 350 m height above sea level

VINIFICATION |

cold maceration for 10 days, fermentation
with native yeasts in steel tank with Pigeage,
4 weeks on the grapes, malolactic fermentation
and maturation for 20 months in new barrique
barrels

CHARACTERISTICS |

Color: dark ruby red
Aroma: dark berries and cassis,
spicy and floral notes
Body: powerful body, elegant, tannic,
spicy and complex

YIELD | 40 hl/ha

STRENGTH | 15,3% vol.

RESIDUAL SUGAR | 1,0 g/l

ACIDITY | 5,5 g/l

SERVING | 16–18°C

with red meat, venison and
pot roast

