



## Weingut Mega Spileo

# Cabernet Sauvignon

### Kategorie & Herkunft

Trockener Rotwein, G.G.A. Achaia

### Kombination verschiedener Rebsorten

Cabernet Sauvignon 100%

## Weingarten Mega Spileo

### Standort

Historischer Weingarten  
Weingut Mega Spileo

### Fläche

3 Hektar

### Höhenlage

820 m

### Anbau

Biologisch

### Boden

Ton, Sand & Kies

### Produktion

4tn / ha

### Aufbau

zweiarmiger Kordon-Schnitt

### Bepflanzungsdichte

4100 Pflanzen/ha

### Traubenlese

Mitte Oktober

## Vinifikation

Nach Erhalt werden die Trauben entrappt und verbleiben bis zum Ende der Gärung im Tank. Anschließend wird der Wein zur malolaktischen Gärung und Reifung in neuen französischen Eichenfässern in den Weinkeller geführt. Dort bleibt er für mindestens zwei Jahre. Anschließend erfolgt die Abfüllung und mindestens weitere 2 Jahre Flaschenlagerung. Der Wein wird keiner Stabilisierungs- und Filtrationsbehandlung zur Verbesserung seiner Geschmacksqualität unterzogen.

### Geschmacksqualitäten



Intensives Rot.



Grüne Paprika, rote Früchte, Minze mit Noten von Tabak und gerösteten Nüssen.



Komplex, vollmundig und strukturiert, mit intensiven Tanninen und ausgewogener Säure. Langer, fruchtiger Abgang.

### Alterung

Eignet sich für langjährige Alterung.

### Harmonie

Harmoniert zu gegrilltem Fleisch, langsam gegartem Wild und reifem, würzigen Käse.

### Empfehlung

Es wird ein sorgfältiges Dekantieren in eine Karaffe kurz vor dem Servieren empfohlen, um den Genuss zu verbessern und das Depot zu vermeiden.