

# ERZETIČ

1 7 2 5

# Classic



## CABERNET SAUVIGNON, Classic



Letnik: 2020

Alkohol: 13,0 vol %

Skupne kisline: 4,99 g/l

Vrsta vina: rdeče, suho

Sorta: 100% Cabernet sauvignon

Starost vinograda: več kot 10 let

Lega vinograda: jugovzhodno pobočje zgornjega dela Brd

Vinograd: terase, gostota trt 4000 trsov/ha, enojni guyot

Zemlja: briška opoka (eocenski fliš)

Pridelava: biološka

Trgatev: ročna trgatev, začetek Oktobra

Vinifikacija: stiskanje po 3 tednih maceracije v vinifikatorju

Zorenje vina: 80% vina zori v cisternah iz nerjavečega jekla, preostalih 10% pa v francoskih sodih

Polnitev: 0,75 l steklenice, naravni plutasti zamašek

**OPIS VINA:** Vino je intenzivne rubinaste barve z vijoličastim robom. Počasi polzeče srage najavljajo polno telo, prijetna cvetica obljublja njegovo pitnost. Zaznavam rdečega sadja, zlasti črnih češenj in robidnic, se pridruži vonj vijolic, nekoliko pa tudi popra, grafita in gozdnega podrastja. Na okusu se izkaže s prijetno harmonijo, rahlo dimljenimi notami in sorazmerno blagimi tanini, ki izzvenijo v dolg in nežno začinjen pookus.

**VINARJEV NAMIG:** Cabernet sauvignon Classic je izjemen spremljevalec mesnih jedi, sopotnik pri peki na žaru ali ražnju, pa tudi pri jedeh, ki zahtevajo dalje pripravo, od dušenih govejih ličnic do furmanskih golažev in vampov. Odlično spremlja trde kravje in ovčje sire, jetrne paštete, pikantne in rahlo dimljene mesnine. Med zelenjavnimi krožniki najbolj ljubi stročnice, še posebej jedi s fižolom in lečo, pa tudi hladna paradižnikova juha ga ne spravi v zadrego. Idealna servirna temperatura je 16 – 20 °C.

