



SAUTER

WIJNEN



Bidoli le Alte – Cabernet 2022 Friuli Grave DOC

Kleur

Robijnrood met enige transparantie.

Neus

De eerste indruk: aromatisch! Herkenbaar Cabernet Sauvignon; de pure eigenschappen van de druif komen optimaal tot zijn uitdrukking. Zeer sensationeel fruit: bramen, bosbessen, kers en een vleugje framboos.

Smaak

Levendige, gulle aanzet ... volop sappig fruit. Fijne balans tussen de frisse zuren en krokante tannines zonder in te leveren aan spanning en intensiteit. De frisse zuren houden het geheel 'luchtig' en maakt de wijn goed doordrinkbaar. De smaakintensiteit evenals de finale is meer dan goed op dit prijsniveau.

Bodem

Steenrijke grond van alluviale oorsprong. De stenen slaan de warmte van de dag op, om deze tijdens de zeer koele nachten los te laten en de wijnstokken warm te houden. Het Friuli-gebergte zorgt voor een goede bescherming tegen de soms ijzig koude noordenwind. De Adriatische Zee heeft een temperende invloed. De verschillen in temperatuur tussen dag en nacht zijn opvallend groot.

Vinificatie

Na het kneuzen laat de wijnmaker de druiven 10 dagen lang weken in het sap, op een temperatuur tussen de 28° en 30° C. Voor meer extractie en kleur past de wijnmaker "délestage" toe: het overpompen van wijn naar een tweede tank en weer terug over de schillen. Na de alcoholische gisting volgt nog een malolactische gisting.

Culinair

Een geliefd compagnon van rood vlees (Tournedos, Entrecôte, Bavette) of juist wat meer vet dooraderd vlees zoals Picanha (staartstuk). Geroosterde lamsrack, gebraden kip (sterk gekruid) en gestoofd konijn. Voor de vegans: gekruide harde groenten van de grill (knolselderij, pastinaak) in combinatie met bospaddenstoelen.

Druif/Druiven

100% Cabernet Sauvignon.

Bruikbaar

2023

Houdbaar

2027

Alcohol percentage

13,5%

Inhoud

0,75