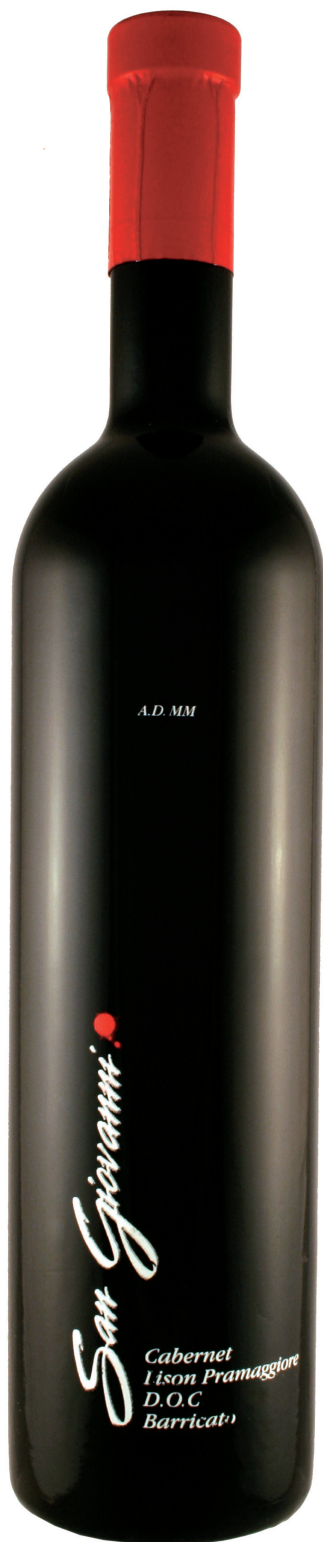


**P** SAN GIOVANNI  
**PERINI**

*...Prosecco di  
Conegliano-Valdobbiadene*



## A.D. (Anno Domini) Cabernet Sauvignon

**Beschreibung:** Reinrassiger Wein mit sattiger, rubinroter Farbe, durch einen feinen Duft mit Veilchen und Waldbeerenaromen ausgezeichnet. Weicher und weiniger Geschmack verbunden mit leichten und bekömmlichen Vanilletönen. Der Traubensaft liegt ungefähr 18 Tage lang bei 22-25 °C an der Maische. Zur Verwandlung von Apfel- in Milchsäure wird der Wein in "Barriques" ausgebaut, kleinen (und seltenen) Eichenholzfässern zu 225 Litern, die aus Massiv Mittelfrankreich kommen und wo der Wein etwa zwei Jahre bzw. lang ruht, um durch Osmose an Aromen und Dufttönen und damit weiter an Qualität zu gewinnen. Zum Ausbau von Geschmack und Duft reift er einige Monate lang auch Flaschen aus. Dann ist der Barriquewein San Giovanni endlich mal Trinkreif und bei Tisch zu kosten, wo er sich als herrlicher Begleiter zu allen umfangreichen Fleischgerichten erweist. Am Flaschenboden sind manchmal Geläger sehen, die aber als unvergleichbare Zeichen von Natürlichkeit, Unverfälschtheit und Reifalter anzusehen sind. Aus diesem Grunde und zum Zwecke der besten Sauerstoffanreicherung ist es zu empfehlen, den Wein vor dem Servieren sorgfältig in eine Kanne umzugießen.

**Empfohlene Serviertemperatur:** 18-20°C

**Die Trauben:** Cabernet Sauvignon

### PRODUKTEIGENSCHAFTEN

**Alkoholgehalt:** 13% vol

**Säuregehalt:** ungef. 5 g/l

**Zuckergehalt:** Trockenwein